APRILE 2019

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

50 RICETTE E IDEE PER LA PASQUA

INCLUSO QUESTO FRAGRANTE CASATIELLO

L'UOVO

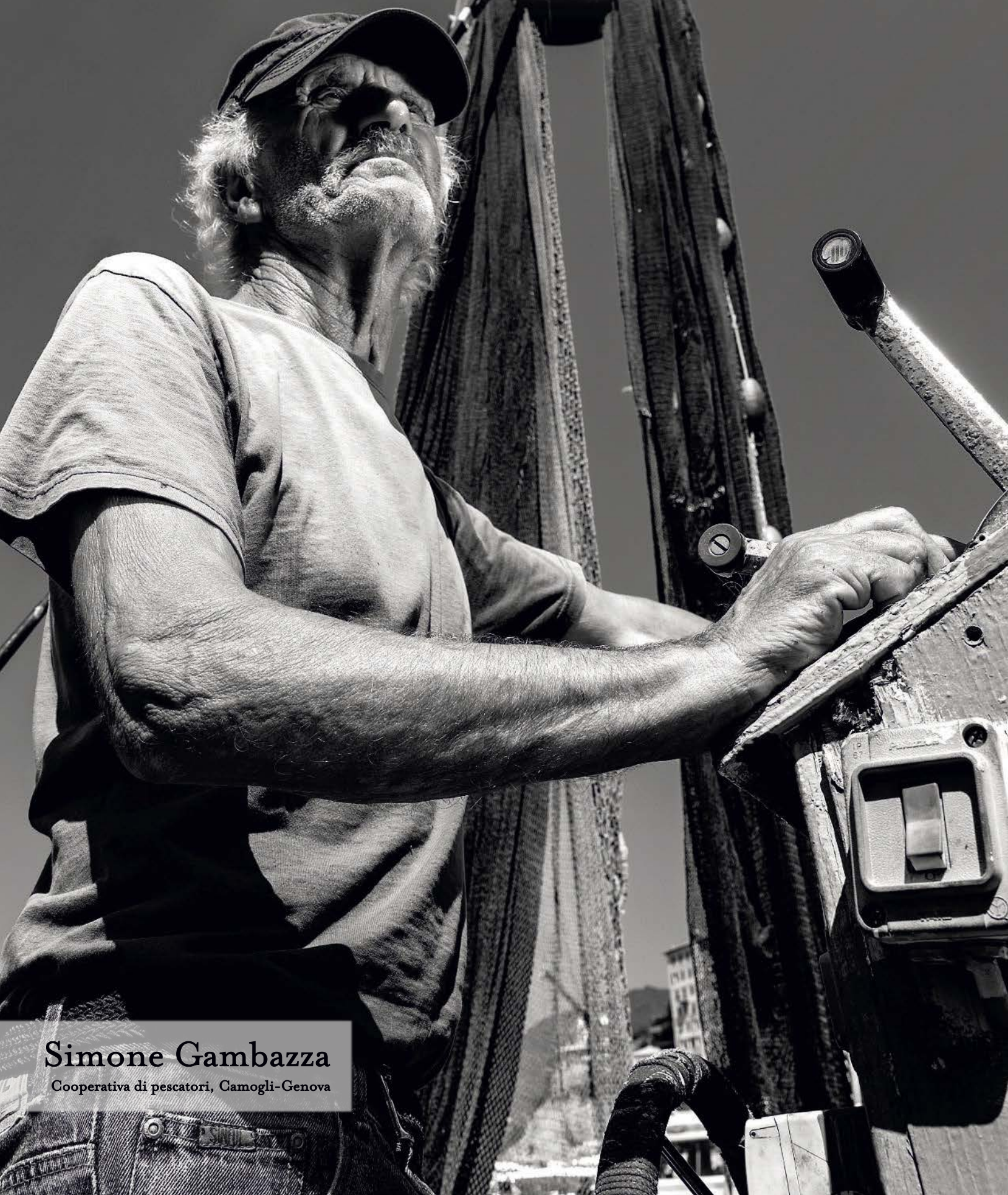
COME NON LO AVETE MAI PROVATO

IL VINO

FARE BELLA FIGURA SENZA ESSERE ESPERTI

PRIMAVERA!

P.I. SPA SPED. IN A.P. D. L. 353/03 ART 1, COMMA 1, DCB VR - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GBP 8,25

"Non ti scordar di me"

Simone Gambazza

Cooperativa di pescatori, Camogli-Genova

EATALY NON DIMENTICA

Eataly non dimentica la fatica dei pescatori, sono loro i veri protettori del nostro mare. Sanno quali pesci prendere in ogni stagione, tutelano la biodiversità e rispettano l'ambiente marino. Il lavoro del pescatore richiede tenacia e coraggio, forza e passione. Il loro sapere è immenso, il loro rispetto è profondo, proprio come il mare. Eataly non lo dimentica... e valorizza il pesce povero, locale e di stagione.

LA RAGIONE DELLE REGIONI

La filosofia che ci guida dal 1929
Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA
INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA
TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

Mi trovo a New York mentre scrivo questo editoriale perché *La Cucina Italiana* presto sbarcherà negli Stati Uniti. E in tanti, da queste parti, mi suggeriscono di raccontare le nostre regioni. Già, le nostre venti regioni, così diversi e forti emblemi di una straordinaria ricchezza. Aree geografiche distinte fra loro, a cui corrispondono sempre ingredienti e sapori unici. In questo tempo alla guida del giornale, ho assaggiato tanti piatti regionali preparati dalla nostra Joëlle con la grazia e bravura di sempre, e mi sono a ogni numero stupita nel trovare un sapore così interessante e rivelatore di un'identità, quasi fosse una cartolina spedita dal luogo di provenienza. Così, per festeggiare la Pasqua che sta per arrivare, ho pensato che potesse essere bello inviare tante cartoline virtuali e proporre a tutti, per celebrare insieme, piatti regionali tipici della ricorrenza, dal casatiello della Campania – che è addirittura in copertina – alla dolcissima pinza di Trieste. Assaggiare ad Aosta una specialità di Palermo, o a Milano quello che preparano a Nuoro, è solo un modo per ricordarci quanto è deliziosamente piacevole essere italiani, soprattutto a tavola. Buona Pasqua.

Maddalena Fossati Dondero
mfossati@lacucinaitaliana.it
instagram.com/maddafox

di stagione

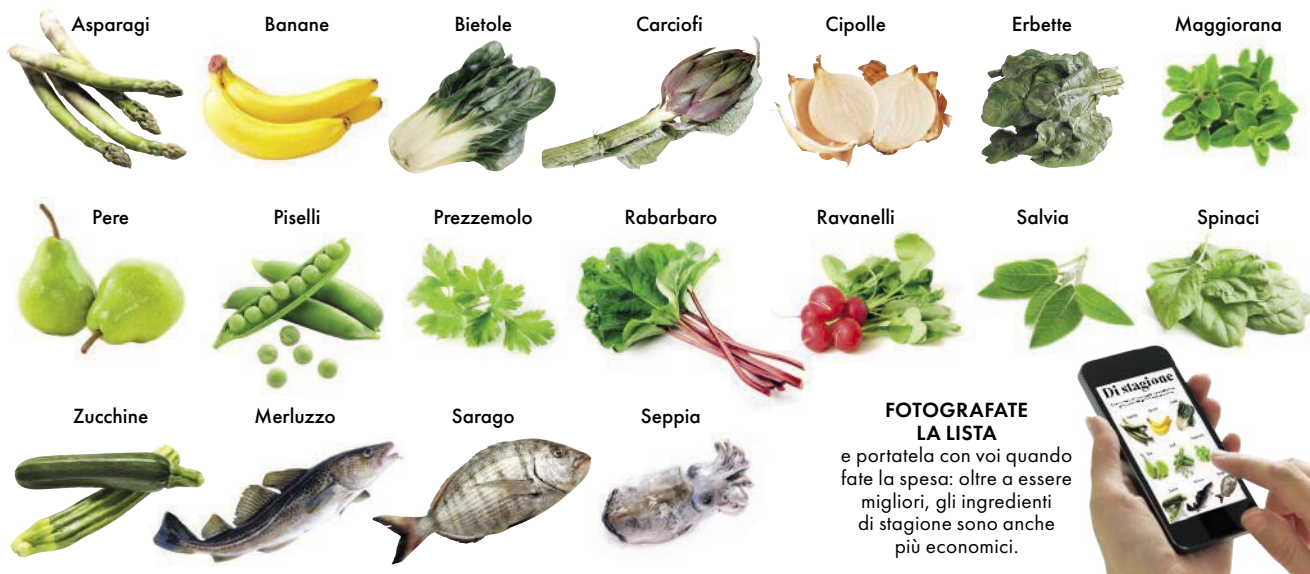
Frutta, verdura, pesce? Ecco cosa scegliere ora, al massimo del gusto e delle proprietà

FOTOGRAFATE LA LISTA
e portatela con voi quando fate la spesa: oltre a essere migliori, gli ingredienti di stagione sono anche più economici.

FOTO ARCH. LCI, AG. 123RF

LA CUCINA ITALIANA
DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

sommario

IN COPERTINA
Casatiello della Campania (pag. 98), ricetta di Joëlle Néderlants, foto di Riccardo Lettieri

Il Ricettario

Piatti di Pasqua e di primavera

La Scuola

Per scoprire novità e tendenze e imparare tecniche e segreti

Guide

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana,
piazzale Cadorna 5/7, 20123 Milano,
telefono 0285611

SIAMO ANCHE IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola
o l'abbonamento in edizione digitale
sulla App LA CUCINA ITALIANA
disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate il 199 133 199

(Il costo della telefonata per apparecchi fissi da tutta Italia è di
11,88 centesimi di euro al minuto + iva senza scatto alla risposta.
Da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato).

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi
de La Cucina Italiana e cercate
la vostra ricetta preferita tra le tantissime
che pubblichiamo ogni giorno su
lacucinaitaliana.it

I SOCIAL

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

LA CUCINA ITALIANA
LA SCUOLA

Si trova a Milano
in via San Nicolao 7
(angolo piazza Cadorna).
Non perdetevi i nostri corsi
di cucina e di pasticceria,
per principianti ed esperti.
E scoprite i nostri
team building culinari
dedicati alle aziende.
Vi aspettiamo!
Direttore: Giorgio Garau

scuola.lacucinaitaliana.it

LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali.
Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da 90 anni la guida più autorevole
nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni
racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati
da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa.
Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

N. 04 - Aprile 2019 - **Anno 90°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA
Web Editor
SABINA MONTEVERGINE
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
RICCARDO ANGIOLANI (redazione testi web) – rangiolani@condenast.it
ALESSANDRO PIROLLO – apirollo@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
FRANCESCA SAMADEN
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
VIRGINIA RIZZO – cucina@lacucinaitaliana.it

Cuochi
DAVIDE BROVELLI, MICHELE CARRETTA, MARIA ANDREA DONATI, SIMONA GALIMBERTI,
JOËLLE NÉDERLANTS, GIOVANNI ROTA, GIOVANNI TRAVERSONE
Hanno collaborato
GIOVANNI ANGELUCCI, BETTINA CASANOVA, AMBRA GIOVANOLI, CAMILLA GUSTI,
SARA MAGRO, MARINA MIGLIAVACCA, ANNAMARIA SBISÀ, MARGO SCHACHTER,
STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI
Per le immagini
AG. 123RF, AG. GALLERY STOCK, AG. GETTY IMAGES, AG. ISTOCKPHOTO,
AG. LA CAMERA CHIARA, ALBERTO BLASETTI, GIULIO BOEM, GIACOMO BRETZEL,
MAURIZIO CAMAGNA, SIMONE GALBUSERA, ROBERT HOLDEN, LAURYN ISHAK,
RICCARDO LETTIERI, JACOPO SALVI, VALENTINA SOMMARIVA, MONICA VINELLA

Direttore Editoriale e Comunicazione Corporate LUCA DINI
Digital Editorial Director JUSTINE BELLAVITA

Direttore Generale Sales & Mktg FRANCESCA AIROLDI
Sales & Marketing Advisor ROMANO RUOSI

Advertising Manager FEDERICA METTICA
Responsabile Content Experience Unit VALENTINA DI FRANCO. **Responsabile Digital Content Unit** SILVIA CAVALLI

Moda e Oggetti Personali: MATTIA MONDANI Direttore. **Beauty:** MARCO RAVASI Direttore.
Grandi Mercati e Centri Media Print: MICHELA ERCOLINI Direttore. **Arredo:** CARLO CLERICI Direttore
Branded Content Director: RAFFAELLA BUDA. **Digital Sales:** GIOVANNI SCIBETTA Responsabile
Triveneto, Emila Romagna, Marche: LORIS VARO Area Manager
Toscana, Umbria, Lazio e Sud Italia: ANTONELLA BASILE Area Manager
Mercati Esteri: MATTIA MONDANI Direttore
Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra: ANGELA NEUMANN
New York: ALESSANDRO CREMONA. **Barcellona:** SILVIA FAURÒ. **Monaco:** FILIPPO LAMI

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Presidente GIAMPAOLO GRANDI
Amministratore Delegato FEDELE USAI
Direttore Generale DOMENICO NOCCO

Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI. **Direttore Centrale Digital** MARCO FORMENTO
Direttore Circulation ALBERTO CAVARA. **Direttore Produzione** BRUNO MORONA
Direttore Risorse Umane CRISTINA LIPPI. **Direttore Amministrazione e Controllo di Gestione** LUCA ROLDI
Digital Marketing MANUELA MUZZA. **Social Media** ROBERTA CIANETTI
Digital Product Director PIETRO TURI. **Head of Digital Video** RACHELE WILLIG. **Digital CTO** MARCO VIGANÒ
Enterprise CTO AURELIO FERRARI. **Digital Operations e Content Commerce Director** ROBERTO ALBANI

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, via degli Zabarella 113, tel. 0498455777 - fax 0498455700.
Bologna, via Carlo Farini 13, Palazzo Zambeccari, tel. 0512750147 - fax 051222099. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249.
Parigi/Londra, 3 Avenue Hoche 75008 Paris - tel. 00331-53436975. **New York**, Spring Place 6, St Johns Lane - New York NY 10013 - tel. 2123808236.
Barcellona, Passeig de Gràcia 8/10, 3° 1a - 08007 Barcelona tel. 0034932160161 - fax 0034933427041.
Monaco di Baviera, Cuvilliés strasse 23 - 81679 München - Deutschland - tel. 0049-1525-3345561.

Lo shopping
diventa
emozione.
Lo store
per la persona
e la casa.
TIGOTÀ
belli, puliti, profumati

Indirizzi, aperture, oggetti e novità per amanti della buona tavola

a cura di SARA TIENI

notizie *di cibo*

TESTO SARA MAGRO FOTO P. DE VILLIERS/GALLERY STOCK

Pesce d'aprile

Pensate che sia uno scherzo? Anche il pesce, come la frutta e la verdura, va acquistato secondo stagione, preferendo quello locale catturato con sistemi artigianali, che hanno minor impatto sugli habitat marini. Ciò detto, «non sapete che pesci pigliare»? Per essere sostenibili, scegliete quelli a ciclo vitale breve di piccola taglia, e affidatevi ai consigli di Greenpeace (*fishfinder.greenpeace.it*) e WWF (*pescesostenibile.wwf.it*). A noi, in Italia, va di lusso: il Mediterraneo è ricco di pesce azzurro, preziosa riserva di omega 3, e sul mercato è il momento di molte varietà, dalle alici al pesce spada. Attenzione però che un altro detto dice: «Aprile dolce dormire», ma «chi dorme non piglia pesci».

UN ASSAGGIO...

Enoteche, pasticcerie, bistrot: i nuovi indirizzi da scoprire a Milano durante il Salone del Mobile. Dalla colazione in poi

Si ispira a *Il mago di Oz* la **performance** artistico-culinaria di Marco Ambrosino (nella foto), chef del 28 Posti, con il designer Odo Fioravanti. *28posti.org*

Da Cantina Urbana Wine Collective, si degustano le etichette di un raffinato network di **artigiani del vino** oltre che il *Naviglio Rosso* e *Bianco*, i primi vini interamente vinificati in città. *cantinaurbana.it*

Sembra una piccola **galleria d'arte** Altriménti, nuovo ristorante dello chef Eugenio Boer, disegnato dal milanese studio Offstage. *altrimenti.eu*

Tappa al rinnovato Emporio Armani Caffè e Ristorante, locale cult milanese. Magari per uno dei **dolci firmati** da Guido Gobino. *armani.com*

Pausa gustosa e light da Boul & Co., che propone il classico riso asiatico in **ciotole** di porcellana. *boulandco.com*

Nella storica pasticceria Cucchi, ridisegnata da Cristina Celestino, dal 2 al 14 aprile, c'è anche il Franciacorta Bar. *franciacorta.net, pasticceriacucchi.it*

Colazione o merenda con il **pane** fragrante e la pasticceria in stile francese (ma tutta Made in Italy) della boulangerie Égalité Milano. *egalitemilano.it*

...DI DESIGN WEEK

Surreale, colorata ma funzionale: la cucina si accende con le creazioni (iconiche) degli artisti

Le **versioni artistiche** della mitica affettatrice *Volano* di Berkel sono esposte, per tutta la Design Week, alla coltelleria Lorenzi. *theberkelworld.com*

Sembra un lampadario la **cappa** da cucina *Glow* di Carlo Colombo per Faber. *faberspa.com*

Piatto **trompe-l'oeil** di Bernardaud, in edizione limitata di 999 esemplari. *bernardaud.com*

Sorprendenti i **piatti-scultura** in porcellana di Franco Aliberti, il cuoco del ristorante *Tre Cristi*: ispirati alle forme vegetali, sono stati realizzati appositamente per la Design Week. *trecristimilano.com*

L'ironico **portatovagliolo** fa parte della collezione *Omini* di Stefano Giovannoni per Ghidini 1961. *ghidini1961.com*

Come un quadro di Mondrian: **tavolino da tè** di Made in Design. *madeindesign.it*

Grattugia Microplane a foggia di raspa da legno ideata da Richard e Jeff Grace. In versione **multicolor** per festeggiare i 25 anni. *microplane.com*

Oscilla e ruota su se stesso l'**infusore** *Sempli Incanter* del designer italo-svedese Daniele Semeraro. In vendita su *amazon.com*

I pezzi della collezione *Table Joy* di Aldo Cibic più molti altri del maestro del design, in **mostra** al boutique hotel Savona 18 Suites. *savona18suites.it*

La collezione *Överallt* nasce dalla collaborazione tra 5 designer svedesi di Ikea e 10 **designer africani** di vari settori, dalla moda all'architettura. Comprende anche una linea completa per la tavola. *ikea.com*

Animali **fantastici** fatti con materiale di recupero: le opere di Stefano Pilato per Pesce Fresco prendono spunto dalla natura. *artpescefresco.com*

FOTO MARCO VAROLI, LUCA CAMPIGOTTO, BEATRICE PILOTTO, BEPPE RASO, PAOLO PICCIOTTO

120 ANNI DAVVERO FRIZZANTI

Un'acqua-icona festeggia il compleanno in grande stile. Complici l'arte e la moda

C'era il gotha dei cuochi italiani e quello della Camera della Moda alla serata con cui Sanpellegrino ha avviato, al Palazzo Reale di Milano, i festeggiamenti per i 120 anni del marchio. Una lunga tavolata nella sala delle Cariatidi ha fatto da cornice alla presentazione di una bottiglia dal vetro diamantato, realizzata in edizione limitata. In menu, 4 portate preparate da tre giovani cuochi (Paolo Griffa, Yasuhiro Fujio e Elisabeth Puquio Landeo), sotto l'egida del tristellato Enrico Cerea. E proprio sui giovani il marchio continua a puntare con **Young Chef**, il talent per aspiranti cuochi che il brand sostiene da 4 anni. Se volete osare, le candidature sono aperte fino al **30 aprile**. *sanpellegrino.com*

Come eravamo

1957 – «UOVA DIPINTE DA PULCINI, MERAVIGLIOSA IDEA PER I PIÙ PICCINI O SEMPLICEMENTE PER CHI, CARE LETTRICI, NON HA MOLTA PAZIENZA

LA CUCINA ITALIANA

Una stella che ri-splende

Via da casa a sedici anni, **Martina Caruso** nella sua Salina è tornata per gestire il Signum, hotel con ristorante di famiglia. Una scommessa che nel 2016 le fece vincere la sua prima stella Michelin e, quest'anno, il titolo di Chef Donna Michelin 2019. Martina è inoltre una delle 16 cuoche dell'Atelier des Grandes Dames voluto da Maison Veuve Clicquot per celebrare il talento delle donne nell'alta ristorazione. *veuveclicquot.com*

La mia vita con un cuoco

Mi faccia la cortesia

Attenti a quei due: lei, Eleonora Laurito, organizzatrice di eventi, lui, Roberto Valbuzzi, cuoco-giudice in tv. Impavido chi li invita a cena

di ANGELA ODONE

Cominciamo dagli orari, per tutti un gioco d'incastri. È così anche per voi?
Per poter stare un po' di più insieme ho ridotto il tempo dedicato al mio lavoro di wedding planner per aiutare Roberto nei suoi impegni nel ristorante di famiglia e in tv. Il momento più tranquillo è la colazione: cereali e yogurt io, zabaione o uova al tegamino lui. Siamo fortunati, le galline allevate dai nonni di Roberto (*abitano di fronte a loro*, ndr) forniscono uova fresche tutti i giorni.
A casa chi cucina? E che cosa?
Lui si dedica a tutti i piatti salati, io sono forte nei dolci, torte e biscottini. Il mio tiramisù, poi, è sempre un successo.
C'è un piatto che vi unisce?
Amiamo tutti i tipi di sandwich, Roberto mi ha fatto capitolare proprio con un hamburger: di pollo con insalata e maionese al lime.
C'è un cibo a cui non sapete resistere?
Gorgonzola e grissini, i nostri (*hanno da poco aperto un laboratorio per la panificazione*, ndr), con un bicchiere di vino rosso.
***Cortesie per gli ospiti* (in onda su Real Time) è alla nuova serie. Roberto è un giudice severo anche fuori del programma?**
Diciamo che ormai gli amici ci pensano due volte prima di aprirci le porte di casa (*ride*, ndr).
Che cosa ha imparato da Roberto?
L'importanza della famiglia, il valore degli affetti e di questa rete che sostiene tutto.
Che cosa ha imparato Roberto da lei?
A essere meno diffidente e più spensierato.
A casa, chi si occupa di lavare i piatti?
Sono soprattutto ciotole della colazione. Lo faccio io, con la mia amica lavastoviglie.

FOTO LIDO VANNUCCHI

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

Un peccato romperle

1. Ispirazione unicorno, **Ernst Knam**. **2.** Al latte, dedicato ai 60 anni di Barbie, **Kinder Gran Sorpresa Ferrero**. **3.** Classico, con fiocco maxy, **Cova Montenapoleone 1817**. **4.** Ovetti di cioccolato assortiti, **Zàini**. **5.** Draghetto giocoso, **Alberto Simionato** (maître chocolatier di Chocolate Academy Center Milano). **6.** Effetto Matriosca, **Pierre Hermé**. **7.** Una scultura di cioccolato con dettagli dorati, **Mandarin Oriental Hotel**, Milano. **8.** Come un gioiello di Fabergé, **Hôtel du Collectionneur**, Parigi. **9.** Con pennellate di cioccolato colorato, **Guido Gobino**. **10.** Tondo, con granella di nocciole, **Ferrero Rocher**. **11.** Maxi, con decorazioni di zucchero realizzate artigianalmente, **Marchesi 1824**.

Vola colomba

Celebra l'Archivio Ricordi, la più ricca collezione operistica a livello mondiale, la confezione regalo della colomba classica di **Giovanni Cova & C.** Con mandorle intere e cubetti di arance candite, è decorata con le locandine teatrali storiche. *giovannicovaec.it*

FOTO **FRANCESCO MION, MATHILDE DE L'ECOTAIS**

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

DRITTI AL CUORE DELLA DOLCEZZA

Per celebrare la nuova linea Happy Hearts di Chopard la Scuola de *La Cucina Italiana* si è vestita a festa indossando i gioielli più preziosi

Prendete 100 g di sorrisi, 200 g di voglia di stare insieme, un buon numero di amici. Raccoglieteli tutti alla Scuola de *La Cucina Italiana* in compagnia di una delle migliori pasticciere del momento, Isabella Potì, e della nuova collezione Happy Hearts della Maison Chopard. Risultato? Una ricetta che conquista: Tarte al cioccolato, lamponi, fava tonka. Nelle foto: Marisa Passera e Vic preparano la ganache al cioccolato per la farcitura (1); Lavinia Guglielman prova la nuova fragranza Happy Chopard Felicia Roses (2); Giulia Bevilacqua e la sorella Marta impastano la frolla al cacao (3); Melissa Satta e Chiara Baschetti si immortalano dopo aver indossato il nostro grembiule (4); Sandra Berton e la figlia Ginevra dosano gli ingredienti (5); Francesca Airoldi, Direttore Generale Sales & Marketing Condé Nast Italia, e Gabriele Maggio, Direttore Generale Moschino (6); alcuni dei gioielli della collezione Happy Hearts di Chopard (7); Francis Cordova e Rosa Fanti Cracco dividono la pasta frolla in due porzioni prima di stenderla (8); la Tarte al cioccolato, lamponi, fava tonka (9); Federica Fontana scalda la panna per la farcitura (10); nell'immagine al centro Maddalena Fossati, il Direttore de *La Cucina Italiana*, Simona Zito, Direttore Generale Chopard Italia, e Isabella Potì, pasticciera del ristorante Bros' di Lecce.

FOTO **GABRIELE BASILICO STUDIO**

IL PRECURSORE
Ogni moda ha un precursore, e nel campo dell'arredo rosa è stato il ristorante Sketch di Londra, il massimo dello chic per il **tè delle cinque**. Correva l'anno 2014, e il merito va tutto all'architetto India Mahdavi, antesignana del trend e dei locali aperti successivamente, da Los Angeles a Tokyo.

TREND GLOBALE
In America i rosé hanno avvicinato al vino in pochi anni un nuovo, immenso, mercato di giovani consumatori. Ma il trend è globale, pure il gin e la birra hanno cambiato colore, e lo ha fatto anche il più amato degli aperitivi: il **nuovo spritz** si fa con il Rosato.

LA QUOTA ROSA

Tinge il design dei ristoranti, colora piatti e drink, entra nelle nostre case. Il colore del momento è tutt'altro che un affare da ragazzine

di MARGO SCHACHTER

SE LO DICE PANTONE
Nel 1963, Pantone ha inventato la catalogazione internazionale dei colori, e dal 2007 proclama il «Color of the Year». Il 2016 è stato l'anno del Rose Quartz 13-1520, alias **Millennial Pink**, così detto per la popolarità fra gli under 40. Tema di tazze e altri gadget.

COME SIAMO AVANTI
A Milano si contano già diversi **locali 100% rosa**, tutti nati nell'ultimo anno: il Miss Sixty Cafè, Rosa&Co, il coreano Okja e il giapponese Macha Café. A Firenze non sono da meno, e al nuovo The Student Hotel ha aperto FOOO. Pop e molto, molto rosa.

ALTRO CHE BARBIE
Il nuovo rosa riporta bambine ma non fa **Paris Hilton**. È elegante ma ironico, vintage ma moderno, femminile ma adulto. Non è come un gadget a forma di unicorno insomma. Infatti questo è un vaso firmato Rosenthal.

IL PIÙ TENERO
Ha una nuace davvero tenera l'**impastatrice** della linea Anni 50 di Smeg, disponibile anche in altri 5 colori. *smeg.com*

Follow #pink

La potenza virale del rosa su Instagram è riuscita a farci cambiare persino dieta. Le foto rosa guadagnano più like e questo significa più fama (e denaro) per ristoratori e influencer. È caccia aperta e, dal cappuccino al cioccolato, tutto è diventato rosa, per magia. Il Radicchio **Rosa del Veneto** o Rosa di Verona è stato riscoperto così, perché fotogenico e, da varietà sconosciuta pure in patria, è diventato un cibo feticcio per gli chef oltreoceano.

FOTO ED REEVE, STEFAN KRANEFELD, AG. ISTOCKPHOTO

BENVENUTA QUARESIMA

L'antico obbligo penitenziale coincide con una nuova aspirazione alla purezza fisica e mentale. Questa volta senza sacrifici

di FIAMMETTA FADDA

Quei quaranta giorni tra la fine del Carnevale e la Pasqua sono ideali per farci riflettere. Un tempo erano davvero pochi quelli che potevano permettersi di mangiare carne al di fuori delle grandi feste comandate. E anche il pesce era un cibo di lusso; persino quello secco o sotto sale. Oggi succede il contrario, mangiamo distrattamente, troppo e troppo spesso, senza più apprezzare il piacere del cibo, lontani dall'avvertire la sacralità del nutrirsi. È bello ritrovare questa dimensione che ha anche il sapore di un rito infantile (in fondo si tratta di un fioretto prolongé), consente al corpo di ritrovare i suoi ritmi naturali, di liberarsi di tossine.

Con il bonus aggiuntivo di offrire l'opportunità di sperimentare gli universi gastronomici più attuali, dal vegetariano al vegano al pescetariano, tutti capaci di farci arrivare alla più gradita sorpresa pasquale: due chili in meno. Ma soprattutto non dovrete cercare un ristorante vegetariano, perché le cucine regionali italiane abbondano di specialità ad hoc, così ghiotte che troverete un coro di adesioni alle vostre scelte.

Un consiglio: con gli amici ignorate il can can sull'ultima dieta e alzate il tono culturale della vostra (temporanea?) conversione citando quale fonte d'ispirazione (dopo opportuna lettura): *Cucina vegetariana e naturismo crudo* di Enrico Alliata, Duca di Salaparuta (Sellerio); *Del cibo pitagorico, ovvero erbaceo per uso de' nobili e de' letterati* di Vincenzo Corrado, grande cuoco settecentesco che riprende i principi etici di Pitagora (si trova in rete). E, ultimo ma supremamente chic, *Del mangiare carne* di Plutarco (Adelphi), un dialogo tra sostenitori e detrattori del mangiar carne (all'epoca si svolgeva durante un banchetto, tutti stesi comodi sul triclinio, con generose coppe di vino), che vi renderà pronti a sostenere con grazia informata qualsiasi conversazione tematica. Ecco qualche idea (ah, sì, certo: scelta tra le più adatte al nostro caso).

PESCETARIANI

Merluzzo all'istriana (Friuli-Venezia Giulia);
Sogliole in saor (Venezia);
Antipasto crudo ebraico (Mortara);
Brodetto (Marche);
Puntarelle in salsa d'alici (Lazio);
Alici in tortiera (Calabria);
Insalata di rinforzo (Napoli);
Chitarrina al sugo di baccalà (Molise);
Sarde a beccafico (Palermo).

VEGETARIANI

Polenta infasolà (Chioggia);
Torta di carciofi (Ponente Ligure);
Carciofi alla giudia (Lazio);
Pomodori arreganati (Campania);
Insalata d'arance con pâté di funghi (Campobasso);
Fave e cicoria (Puglia);
Caserecce alla trapanese (Sicilia);
Ciambotta (Basilicata);
Caponata (Sicilia).

LACTO-OVO VEGETARIANI

Torta di farina saracena (Alto Adige);
Verdure ripiene (Liguria);
Gnudi di magro gratinati al pecorino (Pisa);
Frittata al tartufo nero (Umbria);
Scarola ripiena (Lazio);
Vermicelli allo zafferano (Abruzzo);
Funghi ovoli in fricassea (Calabria);
Parmigiana di melanzane (Sicilia).

VEGANI

Pappa al pomodoro e Fagioli all'uccelletto (Toscana);
Zuppa di cipolle e pomodoro (Umbria);
Carciofi alla romana (Lazio);
Pizza di scarola (Napoli);
Fave e cicoria (Salento);
Mandorle e peperoni (Basilicata);
Insalata di arance, finocchi e olive nere (Sicilia).

FOTO R. LETTIERI

UN FRIGORIFERO FA BEN PRIMAVERA

La stagione si risveglia con un'esplosione di novità. I primi asparagi, le fave, i ravanelli. Ma anche i fiori, per la bellezza dei piatti e della casa

Il frigorifero *Puro* di **Candy** è Total No frost, ha una distribuzione uniforme dell'aria, lo sbrinamento automatico del congelatore e l'illuminazione a LED. *candy.it*

Sui ripiani

1. Bevanda **Karma Verde Sant'Anna**: mela verde, cetriolo, carciofo e zenzero, *santanna.it* Barattoli in vetro di diverse dimensioni **Tescoma**, *tescomaonline.com* Uova biologiche **Il Viaggiator Goloso**, *ilviaggiatorgoloso.it*

2. Confettura di rose **Dalpian**, da Eataly, *eataly.net* Succo di pera biologico **Alce Nero**, *alcenero.com* Rossetti *Rouge Allure Velvet* **Chanel**, *chanel.com* Detergente mani **Merci Handy**, *sephora.it* Barbabietola marinata all'aceto e miele e Acqua di Rose **Dottoressa Reynaldi**, da Eataly. Latta di **Caffè Vergnano**, *caffevergnano.com*

3. Primule e viole del pensiero eduli. Coltello da burro **Zara Home**, *zarahome.com* Confettura extra di frutti di bosco da Eataly. Filetto di aringa affumicata *Aringa Sciocca* **Friultrota**, *friultrota.com*

4. Conservate i fiori in frigo, con i gambi recisi con un taglio obliquo, immersi in un vaso di acqua: dureranno un po' più a lungo. Noi abbiamo scelto statice, rose, ranuncoli, tulipani, eustoma e astrantia.

Nella porta

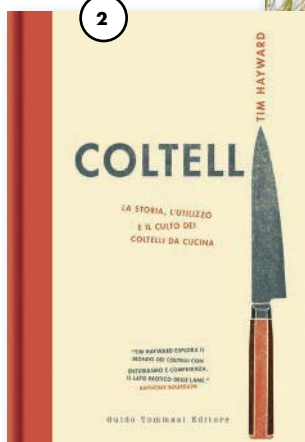
5. Composta di agrumi bio **Alce Nero**, *alcenero.com*

6. Pinot Grigio delle Venezie Masianco 2017 Masi, *10 euro*, *masi.it* **Trento Maximum Brut Ferrari**, *21 euro*, *ferraritrento.com*

TESTI **ANGELA ODONE**, FOTO **SIMONE GALBUSERA**, STYLING **CAMILLA GUSTI**

DATECI UN TAGLIO

La tradizione prescrive di non regalarli, ma i coltelli di pregio sono alleati irrinunciabili in cucina. Imparate a conoscerli con **Angela Odone**. Senza perdere il filo

1. ANALITICO
Un volume che raccoglie e descrive tutti gli strumenti da taglio che si possono trovare in cucina mostrando passo passo come impugnarli, come affilarli e come custodirli. **Mi piace perché** Oltre ai vari tipi di coltelli sono illustrati anche tutti i tagli e le torniture divisi per ingredienti: frutta, verdura, carne, pesce, pane, pasta e dolci. *Marianne Lumb, Coltelli & Cucina. Strumenti e tecniche di taglio, Hoepli, 21,90 euro*

2. GLOBALE
Una carrellata dei migliori coltelli usati nel mondo, i materiali con cui si fabbricano e i coltellinai che li realizzano. **Mi piace perché** Mette in evidenza come uno strumento che tutti noi impariamo a usare fin da piccoli rappresenti le diversità culturali e allo stesso tempo la incontestabile uniformità dell'uomo.

Tim Hayward, Coltelli, La storia, l'utilizzo e il culto dei coltelli da cucina, Guido Tommasi Editore, 28 euro

3. GIAPPONESE
Se siete degli estimatori dei coltelli del Sol Levante, non potete non sfogliare le pagine di questo libro, facendo attenzione a non tagliarvi. **Mi piace perché** La vita e le storie dei coltellinai sono il fulcro di tutto. *Kevin Kent, The knifenerd guide to japanese knives, Long Ladder Media, 49,95 dollari*

L'esperto risponde

Michele Massaro *Artigiano di Maniago (PN), il «paese dei coltelli», nel 2015 ha riaperto l'unico battiferro ancora funzionante. I suoi coltelli sono delle piccole opere d'arte da usare tutti i giorni.*

Che caratteristiche deve avere il coltello ideale?
Ne basta una: tagliare.

Quale materiale usa per i suoi coltelli?
Uso l'acciaio, non inossidabile. È il migliore per un'affilatura perfetta.

Quanti coltelli ci devono essere in una cucina ben fornita?
Ne bastano tre: spelucchino (lama 9-10 cm), trinciante (20-22 cm) e coltello lungo (26-28 cm).

Le piace cucinare?
Molto, ma quello che maggiormente mi affascina sono la tecnica e l'alchimia che stanno dietro un piatto.

Come si conservano i coltelli?
Quelli di acciaio inox hanno bisogno solo della cura che si presta a un oggetto che ha una funzione importante, quelli artigianali vanno asciugati benissimo e oliati dopo ogni lavaggio.

Il suo libro del cuore?
Il grande solista della cucina italiana di Fulvio Pierangelini.

Ha un libro di ricette di cucina di riferimento?
Guida alla grande cucina di Auguste Escoffier.

POCHI MA BUONI

Per ogni taglio c'è il coltello giusto: da arrosto, per affettare in modo netto e preciso (4) *tescomaonline.com* Con la lama alveolata, adatto ai cibi morbidi (5) *sambonet.it* Spelucchino, per sbucciare e tornire le verdure (6) *wmf.com* Ne possono bastare due o tre, l'importante è che siano di ottima qualità, con l'impugnatura salda e confortevole e, naturalmente, con la lama ben affilata.

PIÙ ORDINE.
LOVE
LOVE
METOD
VOXTORP JÄRSTA
Cucina componibile,
elettrodomestici inclusi.
€ 2.495
Approfitta subito del finanziamento a TASSO ZERO.
Fino al 3 giugno 2019. Importo totale del credito e dovuto da 99 a 10.000€, TAN fisso 0% TAEG 0%, fino a 40 rate,
prima rata a 30 giorni. Costi azzerati. Il TAEG rappresenta il costo totale del credito espresso in percentuale annua.
Messaggio pubblicitario. Per saperne di più e visionare l'informativa precontrattuale chiedi al personale in negozio.
Salvo approvazione della finanziaria per cui IKEA opera quale intermediario del credito non in esclusiva.
Isola esclusa.

PIÙ VITA.
Per 9 persone su 10
l'ordine favorisce
la socialità.
LOVE
Gnam Gnam
DELIVERY
© Inter IKEA Systems B.V. 2019
IKEA
Siamo fatti per cambiare.

UOVA MARINATE IN GIARDINETTO

TI FACCIO L'UOVO

Eccellente tutti i giorni dell'anno, durante le feste pasquali vive il suo momento di gloria. Ecco le ricette per rendergli giustizia. In sei modi diversi

ricette DAVIDE BROVELLI, testi LAURA FORTI, foto RICCARDO LETTIERI, styling BETTINA CASANOVA

Uova marinate in giardinetto

Impegno Medio
Tempo 45 minuti più 3 ore di marinatura
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g stracciatella di burrata
100 g zucchero
100 g sale
50 g insalata mista pulita
50 g farina di riso
50 g amido di mais
4 tuorli
4 fiori di zucca
2 lime – 2 zucchine
bicarbonato
olio extravergine di oliva
olio di arachide

Mescolate il sale con lo zucchero; distribuite metà della miscela in un vassoietto. Adagiatevi sopra i tuorli e copriteli con la miscela rimasta. Lasciateli marinare per almeno 3 ore.
Mondate le zucchine e tagliatele a nastri sottili (l'ideale sarebbe farlo con una mandolina). Mettetele a marinare con il succo di 1 lime, un filo di olio extravergine e un pizzico di sale per circa 1 ora.
Mescolate la farina di riso con l'amido di mais, 1 cucchiaino di bicarbonato e acqua fredda fino a ottenere una pastella cremosa.
Immergetevi i fiori di zucca, puliti e tagliati in quattro, e friggeteli in abbondante olio di arachide bollente.
Sciacquate i tuorli marinati immergendoli in una bacinella piena di acqua fresca.
Costruite 4 nidi arrotolando i nastri di zucchina, sgocciolati, intorno a un anello (ø 8 cm). Sfilate l'anello, mettete al centro l'insalata, aggiungete la burrata e infine i 4 tuorli marinati; completate i «giardinetti» con i fiori fritti e scorza di lime grattugiata.

Omelette «soffiata»

Impegno Medio
Tempo 40 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

200 g fagiolini
4 uova
Parmigiano Reggiano Dop
burro – sale
germogli freschi

Pulite i fagiolini e scottateli in acqua bollente salata per 4-5 minuti. Scolateli e apriteli separando le due metà dei baccelli.
Sciogliete una piccola noce di burro in una padella (ø 20 cm) e disponetevi metà dei fagiolini, allineandoli. Insaporiteli per 2 minuti.
Separate gli albumi dai tuorli. Montate gli albumi a neve non troppo ferma, con un pizzico di sale. Incorporatevi i tuorli sbattuti. Versate metà del composto sopra i fagiolini e cuocete per circa 1 minuto. Quando riuscite a staccare la frittata dal fondo, ripiegatela a metà, come una omelette, e continuate a cuocerla inclinando la padella sopra la fiamma. Cuocete ancora per 3-4 minuti. Preparate allo stesso modo un'altra omelette.
Servite completando con germogli freschi e parmigiano grattugiato.

Sottopiatto decorato della omelette **Easy Life**. Piatto bianco con bordo effetto pizzo delle uova marinate **La Porcellana Bianca**.

OMELETTE «SOFFIATA»

Piatti della collezione *Ducale* e vassoio delle uova all'occhio di bue **La Porcellana Bianca**, tovagliolo a fiori **Rosenthal**, posate con manico trasparente **Villa d' Este Home Tivoli**.

Uova all'occhio di bue, zucchine e carciofi arrostiti

Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **50 g spinaci novelli freschi**
- **4 carciofi**
- **4 uova**
- **2 piccole zucchine novelle**
- **limone**
- **peperoncino – burro**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Mondate i carciofi, tenendo un pezzetto di gambo, e tagliateli a metà; togliete la barba interna e immergeteli via via in una bacinella con acqua e succo di limone.
Tuffateli quindi in acqua bollente salata e acidulata con 1 spicchio di limone, cuoceteli per 5-6 minuti.
Scolateli e saltateli in una padella con qualche fiocchetto di burro e un filo di olio, per 3-4 minuti. Arrostite allo stesso modo anche una delle due zucchine, tagliata a strisce per il lungo, e gli spinaci.
Tagliate a rondelle l'altra zucchina e distribuitele nella padella, pulita e unta con un po' di burro. Unite le 4 uova e cuocetele all'occhio di bue per 3-4 minuti, con un pizzico di sale sugli albumi.
Disponete le uova in un vassoio e servitele circondate dai carciofi, le zucchine e gli spinaci arrostiti; completate con peperoncino a piacere, sale e pepe.

Uovo al tegamino con salsa al formaggio

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **100 g Grana Padano Dop**
- **100 g brodo vegetale**
- **100 g panna fresca**
- **4 uova**
- **4 fette di pane casareccio**
- **limone**
- **erba cipollina**
- **rafano fresco**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Tostate il pane con un filo di olio, nel forno o in una padella.
Frullate il grana grattugiato con il brodo vegetale tiepido e 2 cucchiai di olio, con un mixer a immersione, ottenendo una salsa.
Montate la panna con un pizzico di sale, pepe e uno spruzzo di succo di limone. Mescolatela con 1 cucchiaio di erba cipollina a rondelle.
Cuocete le uova con una noce di burro per un paio di minuti: tutte insieme in una padella grande oppure uno alla volta in un tegamino singolo (ø 14 cm).
Adagiate le uova nei piatti, versatevi sopra la salsa al formaggio e una cucchiaiata di panna e completate con una macinata di pepe e il rafano grattugiato. Accompagnate con il pane tostato.

Scegliete uova XL (circa 75 g) a temperatura ambiente, mettetele a cuocere partendo da acqua fredda in una casseruola che le contenga in misura e dal bollore calcolate i tempi desiderati: **alla coque** da 45'' a 2' e 15''; **barzotte** da 4' e 30'' a 7'; **sode** tra 8' e 10', non di più perché il tuorlo diventa verde. Scolatele e immergetele in acqua fredda per arrestare la cottura.

UOVA ALL'OCCHIO DI BUE, ZUCCHINE E CARCIOFI ARROSTITI

Uovo barzotto, formaggio e insalatine

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g formaggio fresco tipo primo sale
30 g rucola
4 uova
1 cuore di lattuga
1 avocado
olio extravergine di oliva
yogurt naturale – sale – pepe

Immergete le uova in acqua bollente e cuocetele per 5 minuti. Scolatele e raffreddatele in acqua e ghiaccio.
Mondate lattuga e rucola.
Tagliate a fette il formaggio; abbrustolitele su una griglia calda voltandole sui due lati per 4-5 minuti in tutto.
Sbucciate l'avocado.
Sgusciate le uova e servitele con il formaggio, la lattuga, la rucola e l'avocado, tagliato a spicchi.
Completate con yogurt, sale, pepe e un filo di olio.

Uovo affogato con zuppetta verde

Impegno Medio
Tempo 40 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g piselli sgranati
200 g acqua minerale gassata
60 g fagiolini o taccole mondati
4 uova freschissime
aceto – germogli – melissa
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Sbollentate i piselli in acqua bollente salata per 3 minuti, raffreddateli in acqua e ghiaccio. Frullateli, tenendone una manciata da parte, con l'acqua gassata: otterrete una zuppetta verde brillante.
Scottate anche i fagiolini o le taccole in acqua bollente salata per 1-2 minuti.
Cuocete le uova in acqua portata quasi a bollore (deve solo fremere), acidulata con 2 cucchiai di aceto: mescolate per 6-7 volte, creando un vortice non troppo impetuoso; rompete un uovo alla volta in un piattino e calatelo delicatamente nel vortice. Cuocetelo per 3 minuti, poi scolatelo con un mestolo forato su carta da cucina. Preparate allo stesso modo anche le altre uova.
Disponete i fagiolini e i piselli in 4 piatti fondi e riempiteli con la zuppetta di piselli. Adagiatevi le uova affogate e completate con germogli freschi, olio, sale, pepe e qualche foglia di melissa.

UOVO BARZOTTO, FORMAGGIO E INSALATINE

UOVO AFFOGATO CON ZUPPETTA VERDE

Piattino con decoro floreale **Rosenthal**. Sottopiatto dell'uovo barzotto **Tognana**.

PELLEGRINO ARTUSI 2.0

L'architetto Antonio Citterio racconta come ha riscritto i sapori del padre della cucina italiana. Insieme con uno storico della tavola e un produttore di pentole, davanti a un piatto di orecchiette e peperoni cruschi

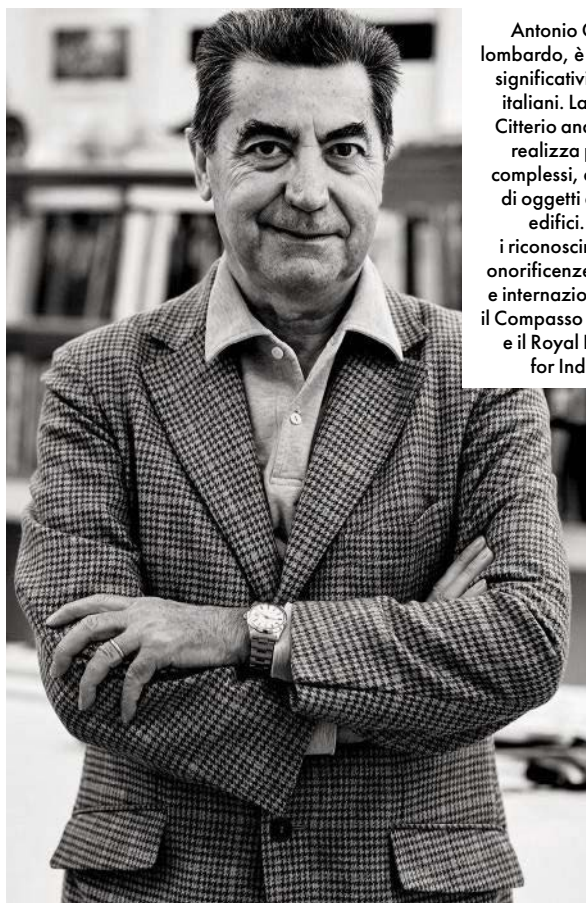
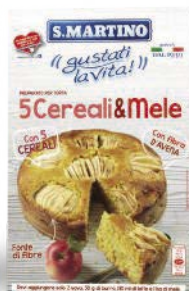
"Poteva essere uno degli abituali appuntamenti di lavoro. Felicemente produttivi. E neutri. In questo caso l'incontro con un produttore di pentole che voleva sottopormi un suo progetto: disegnare una collezione, ambiziosamente chiamata Artusi 2.0, ideata per la cucina contemporanea. Sì, d'accordo, avevo detto io, a condizione che, dato che lo avete chiamato in causa, mi diate un consulente che di Pellegrino Artusi sappia tutto. Così, sveglia alle sei del mattino a Milano, treno per Firenze, due ore buone di macchina per raggiungere Fermignano, tra Pesaro e Urbino. E qui sono cominciate le sorprese. Intanto il luogo: non la solita zona industriale ma una fabbrica nel cuore della meravigliosa campagna del Montefeltro. Poi, eccomi a chiacchierare con l'ingegner Giuseppe Bertozzini, proprietario dell'azienda e fautore dell'idea, colto come un laureato in filosofia, che aveva organizzato l'incontro con Alberto Capatti, storico della gastronomia tricolore, primo rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche, membro del Comitato Scientifico di CasArtusi. Cosa pretendere di più? Nel frattempo era arrivata l'ora di colazione e l'ingegnere dice: sì, be', adesso provo a chiamare questa signora, vediamo se ha qualcosa di pronto o se ci può preparare un piatto. La signora dice che sì, qualcosa ha e qualcosa farà al momento, e dopo un po' ci muoviamo. L'auto va lasciata fuori, perciò procediamo a piedi nel centro storico che ha l'incredibile spessore culturale di tanti borghi italiani rimasti intatti nei secoli. A questo punto io non sono più l'architetto Citterio in supervisione lavorativa, ma Antonio Citterio in gita di piacere. L'insegna dice: Trattosteria di Fermignano. Ristorante, Enoteca, Affittacamere. La sala è poco più di una stanza, la cucina pure. Alberto Capatti, che ci ha raggiunto, spiega che questo è l'esatto modello della cucina di Artusi: piccola e casalinga, come quella in cui Marietta, la sua cuoca, sperimentava a Forlimpopoli le ricette, raccolte in giro per l'Italia, che a mano a mano finivano nel «manuale», primo documento della cucina casalinga nazionale. Ai fornelli c'è Romina, marchigiana, in sala suo marito Raffaele, lucano. Il risultato è un métissage culinario del tutto insolito. Io non bevo mai a mezzogiorno, ma ormai sono in vacanza, e brindiamo all'incontro con un tosto Aglianico in diretta dalla Puglia. Arrivano delle grosse orecchiette fatte al momento con peperoni cruschi. Un piatto, come dire?, per me quasi esotico nel mix della pasta fresca, morbida, e del peperone croccante e tendente al dolce. Fa parte del manuale artusiano? No, spiega Capatti, ma Artusi l'ha certamente assaggiato perché suo padre, droghiere, lo portava con sé nelle frequenti visite alle fiere di paese. Dopo, c'è una serie di verdure ripiene di vari formaggi del Sud, provvidenziali per me che non mangio carne. Sarà stata la gradazione dell'Aglianico, o la fresca giornata d'autunno, o il luogo incantato, o la compagnia geniale: fatto sta che ho trovato ogni boccone memorabile. Nel frattempo, quasi senza accorgercene, avevamo concordato sui fondamentali. Io avrei disegnato una collezione «minima» di 14 pentole basilari della cucina di casa, rese contemporanee e ottimizzate dall'uso scientifico dei materiali e dallo studio delle forme; Alberto Capatti avrebbe scritto un testo e scelto una serie di ricette dell'Artusi, adatte ai vari tipi di pentola; Giuseppe Bertozzini le avrebbe fabbricate. Questo succedeva cinque anni fa. Il progetto è stato realizzato e l'anno scorso sono stato insignito del Premio Artusi per il mio lavoro «intorno al cibo». Così ho anche visto la sua città natale, Forlimpopoli, il solo tassello mancante a completamento di questa avventura gastronomica.

Antonio Citterio, lombardo, è uno dei più significativi architetti italiani. La Antonio Citterio and Partners realizza progetti complessi, dal design di oggetti ai grandi edifici. Molti i riconoscimenti e le onorificenze nazionali e internazionali tra cui il Compasso d'Oro-ADI e il Royal Designer for Industry.

FOTO GIULIO BOEM, AG. 123RF

UN MARTINI PER OGNUNO DI NOI

Dalla fine dell'Ottocento è il «banco di prova» in cui un barman misura bravura, classe e personalità

di GIOVANNI ANGELUCCI

Pungente e asciutto, è il drink per eccellenza da sorseggiare poco prima di andare a cena. Il migliore abbinamento? Con ostriche, salmone o con una tartara di manzo ben condita e ben fredda.

Plymouth Gin
In stile London dry, con spiccati aromi di agrumi e di ginepro, vanta l'Indicazione Geografica Protetta. *25 euro*. *plymouthgin.com*

Vermouth Dry Carlo Alberto
Secco, aromatizzato con ventuno erbe e spezie. Grazie al mosto da uve moscato, è morbido e leggero. *24 euro*. *compagnia deicaraibi.com*

Orange Bitters The Bitter Truth
Possiede un aroma pieno di scorza di arancia amara, arricchito da note che ricordano il cardamomo e il cumino. *15 euro*. *velier.it*

Patrick Pistolesi ha quarant'anni ed è dietro al bancone da quando ne aveva venti. Globetrotter, brand ambassador, fondatore del primo gin bar d'Italia, il Gin Corner, e del Drink Kong, dove lavora attualmente. E per finire, cantante in una band.

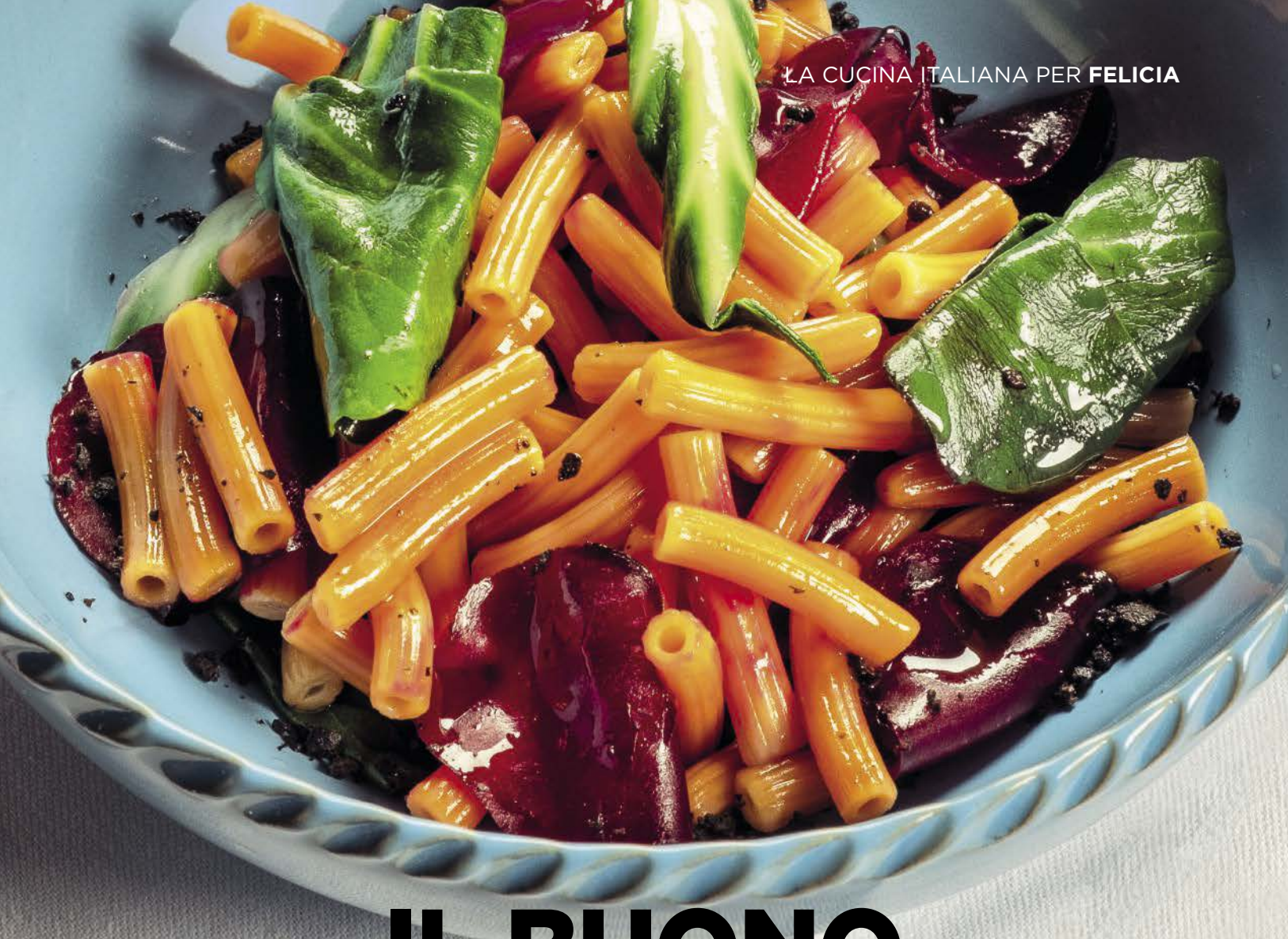
Ricetta base

50 ml gin London dry
10 ml vermut dry
1 dash (2 gocce) di bitter all'arancia

Riempite di ghiaccio un mixing glass (freddo di freezer). **Versatevi** prima il vermut, poi il gin, infine 2 gocce di bitter all'arancia. **Mescolate** per 10-12 secondi. **Versate** in una coppetta ghiacciata e «twistate», cioè torcete una scorza di limone non trattato spruzzando l'olio essenziale sul bordo del bicchiere. In alternativa inserite nella coppetta un'oliva.

5 REGOLE VERSO LA PERFEZIONE

1. **Eccellenza** Per la sua purezza ed essenzialità il Martini esige alcolici di qualità altissima.
2. **Temperatura** Indispensabile che il gin, la coppetta e il mixing glass siano freddi di freezer.
3. **Destrezza** Il rituale deve essere veloce (bisogna allenarsi) per servirlo ghiacciato e «al dente», cioè con la giusta quantità di acqua, senza renderlo annacquato o «scotto».
4. **Coppetta** Con stelo lungo e ben ghiacciata.
5. **Limone o oliva?** Sono le due guarnizioni per un Classic Martini. Se sceglierete il limone, usate uno sprizzo di scorza, non il succo!

FOTO AG. 123RF, ARCH. LCI, ALBERTO BLASETTI

IL BUONO CHE NON C'ERA

DONO DELLA TERRA

Tempo di preparazione
25 minuti
Tempo di cottura della pasta *6-8 minuti*

Ingredienti per 3 persone
250 g *sedanini 100% lenticchie rosse bio Felicia*
300 g *bietole*
150 g *barbabietola lessata*
100 g *olive nere*
olio extravergine di oliva
sale

Snocciolate le olive e fatele essiccare in forno a 90-100 °C per circa 2 ore.
Tagliate la barbabietola a fette molto sottili, aiutandovi con la mandolina o con l'attrezzo per sbucciare le patate: dovreste riuscire a ottenere dei petali.
Pulite le bietole e lessatele in abbondante acqua salata insieme con i sedanini di lenticchie rosse, seguendo il tempo di cottura indicato sulla confezione.
Sfornate le olive, lasciatele intiepidire, quindi sbriciolatele leggermente con le mani.
Scolate la pasta e le bietole, conditele con un filo di olio extravergine di oliva, i petali di barbabietola, le briciole di olive nere e, a piacere, con un pizzico di pepe.

Le proteine vegetali dei legumi sono una valida alternativa alle proteine di origine animale. Seguendo questo importante principio nutrizionale Felicia ha creato una linea di pasta biologica innovativa: mono-ingrediente e a base di materie prime naturalmente senza glutine come lenticchie, piselli, ceci e fagioli. Ricca di proteine, fibre e minerali, come ferro e fosforo, è perfetta per chi vuole scoprire un nuovo mondo di gusto e per chi predilige un'alimentazione sana e naturale. Un vero concentrato di benessere, ottima a cena, la pasta di legumi Felicia è il modo più pratico e veloce di mangiare i legumi. E di farli piacere anche ai bambini.

IL RABDOMANTE DELLA BELLEZZA

Così si definisce Fabio Novembre, architetto e designer di fama internazionale, che per noi ha cucinato il suo piatto del cuore

di ANGELA ODONE
foto RICCARDO LETTIERI
styling BEATRICE PRADA

«Questa ricetta me la cucinava sempre mia mamma. Semplice, fatta di ingredienti umili, il sapore è impresso qui, in modo indelebile». Fabio Novembre, designer di origine leccese e milanese di adozione, mi indica il **cuore** (*una delle cifre stilistiche di molti suoi progetti*, ndr), e poi la testa. Perché per lui ogni cosa nasce dall'amore e dalla bellezza. Una bellezza che ricerca costantemente con tenacia, in cui estetica ed etica hanno pari valore: «Come in una reazione chimica, se si sottrae una delle due variabili, l'equilibrio si spezza».

In questa visione della vita il cibo, il non spreco (*a casa sua non rimane niente nei piatti, piuttosto si riempiono di meno*, ndr) e la memoria sono tra le cose che contano di più. «I sapori sono codificati dentro di me, li riconosco, costituiscono la ragnatela affettiva che mi lega alle mie origini e che (spero) legherà le mie figlie a me (*Verde di 14 anni e Celeste di 10 anni*, ndr)».

Fabio racconta con tenerezza della sua mamma, di tutte le cose che ha imparato da lei: dal riconoscere e raccogliere con il coltellino le **buone erbe** nei campi allo squamare ed eviscerare i pesciolini. Tutte attività che non pratica da anni ma che, quando servirà, saprà ripetere in modo naturale, come andare in bicicletta.

Adora i legumi e le verdure, ingredienti di cui la **cucina pugliese** è molto ricca. Per arrivare preparato al nostro incontro ha ripassato e sfogliato con attenzione il ricettario della mamma, un'agenda del 1974 in cui si alternano testi scritti a mano e ritagli di giornale, in un patchwork apparentemente anarchico, ma in realtà ordinato e scientifico.

Arriverà da qui la sua prima scintilla creativa? Da questo mix di rigore e caos? Dalle ricette colme di affetto che l'hanno accompagnato in gioventù? Una cosa è certa, la cucina (intesa sia come attività sia come luogo) è una costante importante e presto sarà protagonista di un nuovo progetto creativo. Aspettiamo di scoprire che forma avrà.

Fave e cicoria

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti più 8 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **600 g cicoria**
- **300 g fave secche decorticate**
- **2-3 fette di pane casareccio**
- **peperoncino fresco**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Fate reidratare le fave in una ciotola piena di acqua fredda per almeno 8 ore. Potete metterle in ammollo alla sera per averle pronte da cucinare al mattino dopo.
Sgocciolatele e lessatele per circa 1 ora in acqua bollente poco salata.
Scolatele e trasferitele in una ciotola.
Conditele con olio e sale. Schiacciatele con una forchetta più o meno grossolanamente, secondo il vostro gusto.
Mondate la cicoria eliminando le parti più coriacee e lessatela in acqua salata per 2 minuti dal bollore.
Scolatela e strizzatela delicatamente.
Conditela con olio, sale e qualche rondella di peperoncino fresco.
Tagliate le fette di pane in tocchetti.
Abbrustoliteli in una padella rovente senza aggiungere condimenti.
Distribuite le fave nei piatti, unite la cicoria e i tocchetti di pane.
Condite con un filo di olio poco prima di servire.

Piatto fondo bianco **Ceramiche Nicola Fasano**, piatto piano decorato **Non Sans Raison**, mobiletto componibile *Smile* disegnato da Fabio Novembre per **Kartell**.

Dietro i vetri dei laboratori della pasticceria si preparano uova di cioccolato solo con cioccolato biologico, lo si tempera con

CUOCHI PER VOI

IN OGNI REPARTO DEGLI IPERMERCATI
IPER LA GRANDE I TUTTO SI PREPARA
A MANO E CON MATERIE PRIME CONTROLLATE,
DAVANTI AGLI OCCHI DEI CLIENTI.
DALLA PASTA FRESCA AL CIOCCOLATO

FOTO MAURIZIO VEZZOLI

precisione, in maniera tradizionale, e lo si cola negli stampi a forma di uovo.

I giorni di Pasqua sono l'occasione giusta per godersi la convivialità di un buon pranzo in famiglia o di un pic nic in campagna. Stavolta, però, niente stress e ore in cucina: al banco gastronomia di tutti gli ipermercati Iper La grande i trovate un'ampia scelta di piatti freschissimi preparati al momento, fra cui ravioli di magro, tagliatelle al ragù, specialità di pesce, antipasti fritti e l'immancabile agnello italiano, selezionato con cura dagli esperti del reparto macelleria. Oltre alle uova di cioccolato, al latte o fondenti, e ai dolci della tradizione, anche la colomba è fatta a mano, solo con burro Soresina e uova italiane di galline allevate a terra. E per accompagnare il menu, potete scegliere dalla vasta selezione di vini e spumanti Grandi Vigne.

www.iper.it

Le differenze
L'Aceto Balsamico Tradizionale Dop è fatto solo con mosto di vino locale e dev'essere invecchiato in batterie di piccole botti per almeno 12 anni (25 per l'extravecchio). Per l'Aceto Balsamico Igp, a base di mosti cotti concentrati e di aceto comune, bastano invece 60 giorni, anche se quasi tutti lo tengono tre anni in botte per renderlo più profumato. Si usa a gocce su insalate, Parmigiano Reggiano, prosciutto crudo, fragole e gelato.

L'ACETO BALSAMICO

È solo di tre tipi: tradizionale Dop di Modena o di Reggio Emilia e Igp di Modena. Senza queste indicazioni non è il prelibato condimento che cercate. Qui 5 indirizzi top

ACETAIA GIUSTI
MODENA
Produttori dal 1605 e da 17 generazioni, hanno anche un piccolo museo appena ristrutturato. Su prenotazione organizzano visite guidate, degustazioni e pranzi privati. *giusti.it*

ACETAIA DEL DUCA
LOCALITÀ SAN VITO (MO)
Un'azienda storica in rosa, condotta dalle sorelle Grosoli, che sono tra le fondatrici del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena Igp. *ita.acetobalsamicodelduca.com*

ACETUM
MOTTA DI CAVEZZO (MO)
Ricostruita con criteri antisismici dopo il terremoto del 2012, è oggi un esempio di modernità: ha la botte più grande del mondo, il teatro del balsamico per concerti e spettacoli e un percorso sensoriale con shop. *acetum.it*

LE TERRE DEL BALSAMICO
DA FICO EATALY WORLD A BOLOGNA
Nello spazio gestito dai tre consorzi di tutela – Igp (*consorziobalsamico.it*); Dop Modena (*balsamicotradizionale.it*); Dop Reggio Emilia (*acetobalsamicotradizionale.it*) – vendita, degustazioni e laboratori. Anche su *eataly.net*

PRODUTTORI ANTICHE ACETAIE
BALSAMICO.IT
Dalle soffitte dei produttori storici alla tavola con un click. Qui si ordina solo l'aceto balsamico tradizionale di Modena Dop, fatto con mosto dei 7 vitigni locali e invecchiato in batterie di botti.

TESTI **SARA MAGRO**, FOTO **STOCKFOOD/LA CAMERA CHIARA**

È un piatto di squadra. Per portare in trionfo l'antica ricetta ci vogliono un macellaio appassionato del mestiere da un lato e una cuoca eccellente dall'altro

di **FIAMMETTA FADDA**
foto **GIACOMO BRETZEL**

IL MARRO L'ODE MATERANA ALL'AGNELLO

Sono migliaia le ricette, i video e le testimonianze inviati da tutto il mondo a «Mammamiaaa», uno degli eventi creati da Matera Capitale Europea della Cultura 2019 per celebrare i piatti della cucina di casa, quelli che vengono messi in tavola tutti i giorni. A fine anno la città avrà raccolto un tesoro: da pubblicare, da guardare, da sperimentare, da condividere. Curiosità, esotismi e, soprattutto, le ricette delle donne di casa materane, che hanno rivelato i segreti di una delle cucine più saporite e meno conosciute d'Italia: tegami di funghi cardoncelli, lumache al sugo, salsicce alla cenere, orecchiette al tegamino, lampascioni fritti...

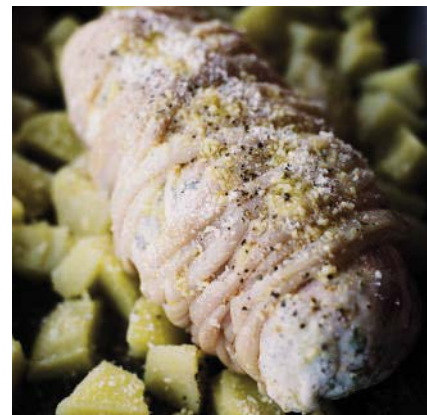
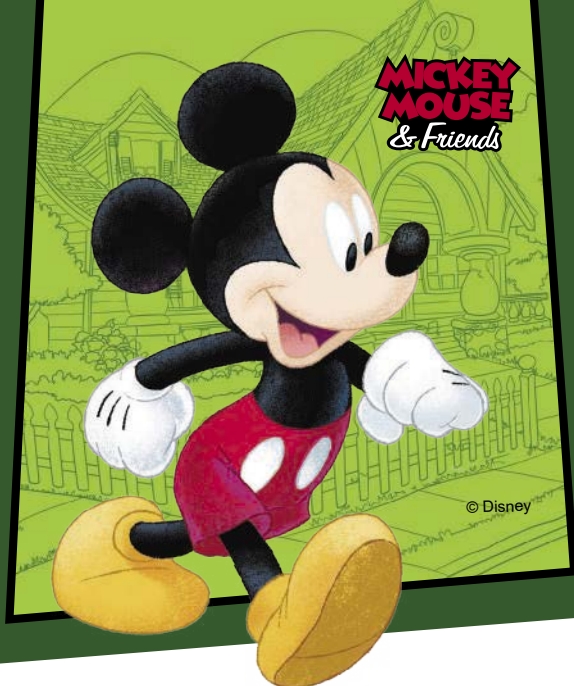
Con un posto di riguardo per l'agnello, sacrificato solo in occasioni speciali e onorandone tutte le parti con preparazioni che testimoniano la frugalità e l'**ingegnosità** di gente che per decenni cenava con una minestra di acqua e sale. Perciò, il giorno di Pasqua c'è il lusso dell'agnello arrosto, ma poi si passa alla testina spaccata e cotta in forno col pangrattato e, specialità principe, il cazzomarro, in dialetto *cazz'marr*, il grosso involto di interiora tenute insieme dal loro reticolo legato con le budella dell'animale.

È un piatto per chi se lo merita, perché ci vuole il palato per affrontarlo e perché è difficile trovarlo se non si è invitati in una casa materana dove ci sia una nonna in totale familiarità con la ricetta e che abbia voglia di mettere le mani in pasta. Noi siamo andati da Luisa Di Cuia, donna colta e soave, nota in città perché è tra le poche che, dopo 54 anni di matrimonio, continua a viziare suo marito cucinandogli spesso questa antica specialità che richiede una giornata di lavoro. Niente di che, secondo lei, perché con due gemelli e un figlio, tutti di ottimo appetito, li ha sempre messi a tavola due volte al giorno malgrado gli orari risicati concessi dal suo lavoro di funzionaria regionale. «Ma concedendomi fin da ragazza piccole libertà come il caffè al bar e la sigaretta, che allora sembravano cose audaci».

Alla preparazione del marro assistono tutti: marito, figlia, genero, l'amica buongustaia che ci ha dato la dritta di chi ce lo poteva fare e, naturalmente, il fotografo e io. Voi, per gustarlo in versione autentica, prenotatelo al ristorante Da Nico (*ristorantedanicomatera.it*). Noi, che lo abbiamo assaggiato, confermiamo: vale il viaggio. ■

Cazzomarro, *cazz'marr* in dialetto. L'Accademia Italiana della Cucina attribuisce l'origine del nome alla dominazione spagnola dell'Italia meridionale. *Cazz* da *caza*, caccia, e *marr* da *marro*, scarto, in spagnolo.

Una Pasqua in Basilicata

Il principio è quello dell'arrosto con il suo contorno di patate al forno. Solo che in questo caso la «ciccia» è costituita dalle interiora dell'agnello.
Chiedete con buon anticipo al macellaio di procurarvi la rete, le budella e le interiora di agnello: fegato, cuore, milza, polmone, animelle, calcolandone un chilo circa per sei persone. Chiedetegli anche di lavarle per voi, operazione lunga e meticolosa da fare sotto acqua corrente finché tutte le parti siano perfettamente pulite. In caso contrario dovrete eseguire il tutto in casa con un passaggio finale in acqua e limone. Tagliate le interiora a striscette, stendete la rete sul piano del tavolo e copritela al centro con le interiora alternando e sovrapponendo le strisce ma lasciando da tutti i lati spazio sufficiente per rimboccarla come un fagotto. A parte avrete fatto un trito di aglio e salame piccante. Cospargetene le interiora aggiungendo prezzemolo e pecorino grattugiato abbondante. Insaporite con peperoncino e pepe. Ripiegate la rete, legatela stretta con le budella dandole la forma di un arrosto, spolverate con altro pepe e pecorino. Accendete il forno a calore alto, disponete il marro in una teglia unta di olio, circondato dalle patate a tocchi, e cuocete per un'ora circa.

ESSELUNGA®

CheJoy

TUTTA LA GIOIA DI MANGIARE BENE

Esiste un modo per rendere magica la colazione prima di andare a scuola o spaziale la merenda del pomeriggio? E il segreto per una cena davvero super?

Da **Esselunga** arriva **CheJoy**, la nuova linea di prodotti pensata per i bambini ma dedicata a tutta la famiglia, realizzata in collaborazione con **Disney Italia**. Topolino, Minni, Paperino, ma anche Frozen, Star Wars e Spider-Man accompagneranno i più piccoli in ogni momento della giornata, dalla colazione alla cena, in un mondo nuovo pieno di colori e ispirazione con alimenti bilanciati, di qualità e tanto divertimento grazie ai loro personaggi preferiti. Con CheJoy sarà più facile trasformare ogni pasto in un momento di vera gioia.
Buon divertimento!

La tavola delle feste preparata da Arianna al castello di Susans. A destra, la sedia in alluminio forato *Next 121*, tra le novità della Design Week milanese. Sotto, il tavolo *Moon* e le lampade *Brass*.

DUE FRATELLI E UN'AMICA GENIALE

A casa Gervasoni l'originalità è un tratto del carattere. E in forno non si mettono solo le torte, ma anche pezzi-icona del design contemporaneo

di SARA TIENI, foto GIACOMO BRETZEL

La famiglia Gervasoni ritratta davanti al castello di Susans. In piedi, da sinistra, Giovanni, accanto alla figlia Elena, Michele e la moglie Arianna. Sedute su una poltrona *Ghost*, Luigina, compagna di Giovanni, e Marisa Gervasoni, madre di Giovanni e di Michele.

L'atmosfera al **castello di Susans**, maniero del 1636 a Majano, in provincia di Udine, rimanda a solenni fasti rinascimentali. Da fuori intimorisce un po' quest'architettura in stile mediceo voluta dal conte Fabrizio di Colloredo, e ora sede di eventi e mostre d'arte oltre che dimora privata. Basta sbirciare all'interno, però, e sentire il profumo che viene dalle cucine, per scoprirne l'altra anima: quella familiare e creativa, fatta di ricette di famiglia e pezzi iconici del design contemporaneo.

I padroni di casa sono Michele e Giovanni Gervasoni, terza generazione di una delle più longeve dinastie del mobile italiano, fondata nel 1882, oggi 100 dipendenti e una sede produttiva di 40mila metri quadrati a Pavia di Udine. Ai fornelli c'è Arianna, moglie di Michele, in compagnia di Luigina, compagna di Giovanni, addetta al dessert. «Questa è la casa delle feste. Dei compleanni e degli anniversari», ci confidano. La tavola riflette l'ambiente intorno a noi: un'antica tovaglia ricamata del corredo storico, posate in argento massiccio, bicchieri in vetro soffiato Venini. Ci si dilunga in chiacchiere accomodati su un classico dell'azienda, le sedie sfoderabili *Ghost*, personalizzabili con cuciture a contrasto, ideate da Paola Navone, direttore creativo del marchio. Si spazia dall'imminente Design Week milanese al prosciutto di San Daniele (prodotto proprio qui, a due passi) «da mangiare appena affettato e con le mani».

Primo ricordo in azienda?

Michele: «L'enorme caldaia che, come Mangiafuoco di Collodi, bruciava trucioli. Avrò avuto cinque anni, era uno spettacolo ipnotizzante».

Esportate il 75% dei vostri mobili nel mondo: che cosa rimane dell'attività artigianale?

Giovanni: «Con noi lavorano ancora alcuni intrecciatori ed ebanisti. Molti dipendenti sono qui da generazioni».

Che cosa presentate alla Design Week milanese di quest'anno?

Michele: «Puntiamo su metallo, vetro e luce e scommettiamo, in particolare, sui piccoli mobili contenitori».

Giovanni: «L'idea è di raccontare uno stile di vita fatto di pezzi multimateriali ed eclettici».

Nel 1996 l'incontro con Paola Navone. Che cosa cambiò?

Giovanni: «Tutto. Ricordo che eravamo alla Fiera di Colonia, Paola aveva i capelli a spazzola ed era vestita in modo eccentrico. Fino ad allora i designer per me erano solo uomini in abito blu, lei mi sembrò da subito geniale. Insieme abbiamo viaggiato molto, guardando ad altre culture nel nostro modo di creare. Un esempio è *Moon*, una collezione di tavoli con base in ceramica cotta in un'antichissima fornace di tipo asiatico ribattezzata *Dragon*, perché sembra un lungo serpente di camere incendiarie. Con Paola è sempre una sfida. Negli anni il nostro scambio di vedute si è intensificato».

Michele: «All'inizio Paola mi zittiva: "Taci tu, che hai ancora i pantaloni corti". A pensarci mi viene da sorridere». →

Artigiani della Gervasoni assemblano sedie in rattan e midollo intrecciato negli anni Sessanta.

Non tutto è andato sempre liscio.
Michele: «Infatti. Nel 1998, il primo di collaborazione con Paola, fu un *annus horribilis*, con un calo di fatturato enorme. Perdemmo i vecchi clienti senza trovarne subito di nuovi, ma grazie alle rivoluzionarie scelte di Paola tutto andò per il meglio. Nostro padre, da imprenditore lungimirante qual era, cedette il passo. Si dedicò al restauro del castello e alla cucina, sua grande passione. Gli spaghetti alla bottarga li insegnò lui a mia moglie».
Casa vostra come l'avete arredata?
Michele: «Ho scelto pochi pezzi essenziali. Un pouf di due metri per due, per esempio, su cui rilassarsi. Il divano *Nuvola*, di Gervasoni by Paola Navone. Il letto l'ho disegnato io: una base in resina cementata su cui poggia il materasso».
Giovanni: «La mia casa invece è tutta in stile Gervasoni. Amo circondarmi quasi interamente dei nostri mobili».
Avete collaborato con diversi designer negli anni. Chi invitereste a cena?
Michele: «In primis un maestro che non c'è più, come Vico Magistretti. Tra i contemporanei Patricia Urquiola, Marcel Wanders e Karim Rashid. Essendo un appassionato di moda, infine, coinvolgerei anche degli stilisti. Anche nel mio lavoro mi piace mescolare i generi».
Dove sta andando il design contemporaneo?
Giovanni: «Verso qualcosa di più rassicurante e trasversale. Piaccioni i dettagli personalizzabili. Si punta ad acquistare qualcosa che, se non è arte, viene considerato tale».
Da dove viene l'ispirazione?
Michele: «Dai viaggi. Per esempio da una traversata in moto del Vietnam con mia moglie Arianna».
Giovanni: «Vale anche per me. Faccio sci alpinismo o vado a caccia, come facevo spesso con mio padre Piero. All'aperto mi ricarico, la natura, in fondo, è un grande designer». ■

«Il design del futuro? Rassicurante, eclettico. Multifunzionale»

La torta di Luigina

Mescolate 3 cucchiai di zucchero con 9 cucchiai di farina, 1 e mezzo di fecola e mezza bustina di lievito; unite 1 uovo intero, un pizzico di sale e 125 g di burro a temperatura ambiente. Aggiungete la scorza di 1 limone e ricavate una palla di pasta che farete riposare in frigo per almeno 1 ora. Preparate la crema versando mezzo litro di latte freddo in un pentolino; unitevi 2 tuorli, 4 cucchiai di zucchero, 2 cucchiai di farina; mescolate con una frusta e portate a bollore, spegnete e fate raffreddare. Stendete la frolla, e foderate una tortiera con uno strato di pasta, farcite con la crema pasticciera e coprite con la pasta rimanente. Cuocete in forno, già a 180 °C, per 40 minuti circa. Completate con zucchero a velo.

Spaghettoni alla bottarga e zucchine fritte

Lavate e tagliate le zucchine a rondelle sottili. Salatele leggermente e friggetele con poco olio extravergine. Scolatele e mettetele da parte. Grattugiate finemente la bottarga di muggine. Cuocete gli spaghettoni e scolateli bene al dente. Mantecateli in una pentola larga con poco olio e un bicchiere di latte fresco. Unite le zucchine e, solo all'ultimo, la bottarga grattugiata.

NEL CUORE DELLA MAREMMA

Duecento ettari di vigne sulle colline toscane vicino al mare, i suoli migliori per la produzione del vino e un impegno verso l'agricoltura sostenibile, che porterà la certificazione biologica nel 2021: Val delle Rose è un' azienda contemporanea, da scoprire con un trekking tra i filari o da godere semplicemente con lo sguardo rilassandosi sulla terrazza panoramica, degustando un calice di vino con le buone specialità locali. Di proprietà della famiglia Cecchi dal 1996, Val delle Rose produce il celebre rosso Morellino di Scansano DOCG, ma anche bianchi e rosati modernissimi; al **Litorale bianco**, un Vermentino che interpreta alla perfezione il territorio, si sono affiancati il **Litorale Rosato**, da uve sangiovese, e il **Cobalto**, da uve vermentino che affinano a lungo in legno, anfora e in acciaio per dare vita solo a 2.000 bottiglie di un vino elegante e prezioso. ***valdellerose.it***

www.zafferanoitalia.com

ricettario *di aprile*

Le misure a portata di mano

Semplificate il lavoro in cucina: eliminate la bilancia e dosate liquidi e ingredienti in polvere con tazze, bicchieri e cucchiai. Guardate la nostra tabella **a pag. 143**

testi
VALENTINA VERCELLI
foto
RICCARDO LETTIERI
styling
BEATRICE PRADA

Chi c'è nella nostra cucina

GIOVANNI ROTA

Dopo gli studi alberghieri si è formato in tutti gli ambiti della ristorazione maturando un'esperienza ampia e profonda. Tecnico preciso e mente riflessiva, è professore di istituto alberghiero, maestro della nostra Scuola e ha aperto da poco un'impresa di banchettistica. È un poeta del risotto.

MARIA ANDREA DONATI

Argentina, ma italiana per origini e scelte di vita. Dopo la laurea in ingegneria si dedica agli studi gastronomici, scoprendo una vocazione per la pasticceria. Ha lavorato anche con Gualtiero Marchesi e oggi insegna alla Scuola de La Cucina Italiana. Stravede per l'île flottante.

MICHELE CARRETTA

Milanese, 28 anni, comincia a lavorare in cucina giovanissimo. Dopo aver seguito a Londra i progetti di Heinz Beck e Tommaso Arrigoni, torna in Italia, al fianco di Arrigoni e di Carlo Cracco. Gestisce l'Hotel Beatrice nella cittadina di Este, in provincia di Padova, e si sta preparando ad aprire un suo ristorante.

GIOVANNI TRAVERSONE

Gentleman culinario, è lo chef della Trattoria del Nuovo Macello, istituzione per i buongustai appassionati della tradizione meneghina, gestita dalla sua famiglia dal 1959. Le sue specialità sono le carni e tutti i piatti della cucina lombarda, a cui aggiunge però un twist internazionale.

Torta allo yogurt, fave e piselli

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

400 g piselli sgranati
370 g yogurt greco – 300 g farina
150 g fave fresche sgusciate
110 g burro
80 g porro mondato
30 g yogurt naturale
25 g semi di lino
curcuma in polvere
olio extravergine di oliva
olio di semi – sale – pepe

PER LA PASTA
Impastate 250 g di farina con i semi di lino, il burro a pezzetti, 1 cucchiaino di curcuma e 60 g di acqua. Raccogliete l'impasto a palla, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigo per 1 ora circa.
Stendete la pasta in una sfoglia di 2-3 mm di spessore.
Rivestite con la sfoglia una tortiera (ø 22 cm, h 4-5 cm) e rifilate la pasta debordante. Bucherellate il fondo, copritelo con un foglio di carta da forno e adagiatevi sopra qualche manciata di fagioli secchi o le apposite sferette in ceramica per la cottura in bianco.
Infornate a 180 °C per 23-25 minuti, eliminate i fagioli o le sferette e la carta e proseguite la cottura per altri 5-6 minuti.
PER IL RIPIENO
Sbollentate le fave in acqua salata per circa 4 minuti; scolatele, raffreddatele, sbucciatele e conditele con olio di oliva e sale.
Lessate i piselli in abbondante acqua bollente salata per 5-6 minuti; scolateli e raffreddateli; tenetene da parte 100 g e frullate gli altri.
Affettate il porro a rondelle sottili, infarinatele e friggetele in abbondante olio di semi per un paio di minuti, quindi scolatele su carta da cucina.
Amalgamate il frullato di piselli con lo yogurt naturale e regolate di sale, ottenendo una salsa cremosa.
Mescolate lo yogurt greco con la metà delle fave e la metà dei piselli tenuti da parte e condite con olio di oliva, sale e pepe.
Distribuite sul fondo della torta uno strato di salsa di piselli e ricoprite con lo yogurt greco e altra salsa di piselli. Completate con le fave, i piselli rimasti, le rondelle di porro fritte e, a piacere, foglioline di menta fresca.

Piatto **1882 Ltd**, piattino **Seletti**, sale-pepe **Jonathan Adler** da **Rinascente**, fondo di tessuto **Silva**.

antipasti

Scampi impanati, finocchi all'anice e patate al lime

Cuoco Michele Carretta
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g passata di pomodoro
60 g panfocaccia
25 g acciughe sott'olio
16 scampi
2 patate – 1 finocchio
½ lime – ½ spicchio di aglio
½ pompelmo rosa
liquore all'anice
olio extravergine di oliva
sale – zucchero

Scaldate 1 cucchiaio di olio in una padella, insaporitelo con l'aglio e le acciughe per un paio di minuti, quindi unite la passata e cuocetela per 10 minuti, regolando di sale e di zucchero. Eliminate l'aglio e inzuppatevi il panfocaccia tagliato a fette.
Trasferite le fette di panfocaccia su una teglia rivestita con carta da forno e infornate a 160 °C per circa 1 ora, finché il panfocaccia non comincerà a essere croccante. Sfornatelo e frullatelo, ottenendo la panatura per gli scampi.
Lavate le patate e lessatele intere con la buccia. Pelatele, schiacciatele con una forchetta e conditele con olio, sale e la scorza del ½ lime grattugiata.
Pelate il pompelmo, dividetelo in spicchi (eliminate a piacere la pellicina). Tagliate ciascuno spicchio in 2-3 pezzi.
Sgusciate gli scampi ed eliminate la teste, le chele e il budellino bruno. Rosolate le code in una padella in un velo di olio per 2-3 minuti, solo dalla parte del dorso.
Mondate il finocchio, dividetelo in 4 spicchi, sfaldateli e tagliate le falde a striscioline. Rosolatele in una padella con 2 cucchiai di olio per un paio di minuti, sfumate con 50 g di liquore, salate e cuocete per altri 3-4 minuti, finché il liquido non si sarà asciugato.
Impanate gli scampi nelle briciole di panfocaccia.
Disponete nei piatti 2-3 cucchiai di patate al lime e qualche pezzetto di pompelmo. Adagiatevi sopra gli scampi, completate con briciole di panfocaccia e, a piacere, con germogli.

Burrata e prosciutto croccante con asparagi e pomodorini

Cuoco Michele Carretta
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

700 g asparagi
400 g 4 burrate piccole
250 g pomodorini ciliegia
50 g cipolla mondata
4 fette di prosciutto crudo
1 spicchio di aglio
timo limone
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale – pepe – zucchero

Tagliate a metà i pomodorini e disponeteli su una teglia rivestita con carta da forno, con la parte del taglio rivolta verso l'alto. Conditeli con sale, zucchero, foglioline di timo limone, l'aglio, sbucciato e tagliato in 2-3 pezzi, e un filo di olio. Cuoceteli a 140 °C in modalità ventilata per 1 ora.
Adagiate le fette di prosciutto in una teglia rivestita di carta da forno; ricopritele con un altro foglio di carta da forno e appoggiatevi sopra una placca che le tenga schiacciate. Infornate a 140 °C per 20 minuti, quindi eliminate la placca e il foglio di carta da forno e cuocetele ancora per 40 minuti. Sfornatele e tamponatele con carta da cucina.
Mondate gli asparagi; tagliate a rondelle i gambi di 500-600 g di ortaggi e dividete le punte a metà. Tagliate a nastri sottili gli asparagi rimasti, tuffandoli via via in acqua ghiacciata.
Tritate grossolanamente la cipolla e soffriggetela a fuoco medio in una casseruola con 2 cucchiai di olio per un paio di minuti; unite le rondelle di asparago e 2 mestoli di brodo vegetale e proseguite la cottura per 40 minuti; frullate poi tutto con un cubetto di ghiaccio, ottenendo una crema (volendo una consistenza finissima, potete passarla al setaccio).
Rosolate le punte di asparago in una padella con un velo di olio per 3-4 minuti, regolando di sale.
Distribuite la crema di asparagi nei piatti, adagiatevi sopra la burrata e una fetta di prosciutto a pezzetti. Completate con i pomodorini, le punte rosolate degli asparagi e i nastri, scolati, asciugati e conditi con olio, sale e pepe.

antipasti

Piatti con decoro geometrico degli scampi e della burrata **Non Sans Raison**, piattino e bicchieri decorati **Seletti**, posate e bicchiere esagonale **Rinascente**, fondo di tessuto e tovagliolo degli scampi **Silva**, fondo di tessuto della burrata **Lo Studio**.

primi

Piatto bianco **Diesel Living with Seletti**, sottopiatto **1882 Ltd**, forchetta **Villa d' Este Home Tivoli**, portacandela **Rinascente**, tovagliolo **Les Ottomans**, sedia **Raw Milano**. Piatti degli spaghetti **Seletti**. Fondi di tessuto **Lo Studio**.

Crespelle con patate e borragine

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER LE CRESPELLE
- 250 g latte
- 100 g farina
- 15 g burro
- 2 uova
- sale

PER IL RIPIENO E IL CONDIMENTO
- 1 kg patate
- 700 g borragine
- 150 g latte
- 25 g burro
- 3 cipollotti
- Grana Padano Dop
- amido di mais
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

PER IL RIPIENO
Lessate le patate, pelatele, tagliatele a pezzi e schiacciatele.
Mondate la borragine e scottatela in acqua bollente salata per 1 minuto. Scolatela, raffreddatela in acqua ghiacciata, strizzatela leggermente e frullatela con 70 g di olio; tenetene da parte 3-4 cucchiai; amalgamate il resto con le patate schiacciate e condite con sale e pepe.
PER LE CRESPELLE
Mescolate la farina con il latte, versandone poco alla volta; usate una frusta per evitare la formazione di grumi. Incorporate anche le uova e un pizzico di sale, continuando a mescolare finché non otterrete un composto fluido e omogeneo.
Fondete il burro e amalgamatelo al composto.
Distribuite 1 mestolo di composto in una padella antiaderente (ø 20 cm) unta con un velo di burro e cuocete per circa 1 minuto e 30 secondi; voltate la crespella e proseguite la cottura per un altro minuto.
Procedete così fino a ottenere 8 crespelle.
Spalmate il ripieno sulle crespelle; tagliatele a metà e arrotolate seguendo i passaggi qui in basso.
PER IL CONDIMENTO
Mondate i cipollotti, tagliateli a rondelle e fateli appassire nel burro fuso per 3-4 minuti. Aggiungete il latte, cuocete ancora per 7-8 minuti, quindi unite 1 cucchiaino di amido di mais, mescolate per 2 minuti, poi frullate tutto.
Adagiate le crespelle in una teglia rivestita con carta da forno; conditele con olio e grana grattugiato e gratinatele in forno a 190 °C per 10 minuti circa.
Servite le crespelle accompagnandole con la salsa di cipollotti e quella di borragine tenuta da parte.

ARROTOLARE A CONO
Per un'alternativa a fagottini e cannelloni, dopo aver spalmato il ripieno sulla crespella, tagliatela a metà, sollevatene un lembo (1) e, facendo perno sul centro, arrotolate il mezzo disco a forma di cono (2).

Spaghetti e agretti con burro all'arancia

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 350 g spaghetti
- 200 g agretti
- 80 g olive taggiasche snocciolate
- 30 g burro
- 2 arance – sale – pepe

Mondate gli agretti: eliminate le radici e metteteli a bagno in acqua, cambiandola più volte. Sbollentateli in acqua salata per un paio di minuti.
Grattugiate la scorza di 1 arancia.
Spremete il succo di entrambi gli agrumi, versatelo in una padella capiente e fatelo ridurre per 4-5 minuti; unite quindi il burro e lasciate raffreddare.
Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata, scolandoli un paio di minuti prima rispetto ai tempi riportati sulla confezione.
Fateli insaporire per 1-2 minuti nella padella con il burro all'arancia, unendo un mestolino di acqua di cottura.
Aggiungete la scorza di arancia, gli agretti, le olive, condite con sale e pepe, mescolate e servite.

Bottoni rigati ripieni di pollo

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e 10 minuti più 1 ora e 20 minuti di riposo
Scorciatoia 1 ora con lasagne fresche pronte

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA PASTA GIALLA E VERDE
- **600 g farina 00**
- **200 g semola di grano duro rimacinata**
- **50 g spinaci novelli**
- **6 uova – 3 tuorli – 1 albume**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

PER IL RIPIENO E IL CONDIMENTO
- **700 g sovracosce di pollo**
- **100 g yogurt naturale**
- **70 g pancetta affumicata**
- **50 g pane bianco**
- **3 carciofi**
- **1 spicchio di aglio**
- **maggiorana**
- **olio extravergine di oliva**
- **burro**
- **sale – pepe**

PER LA PASTA GIALLA
Mescolate 300 g di farina 00 con 100 g di semola e impastate con 3 uova, 3 tuorli, 1 cucchiaio di olio, 2 cucchiai di acqua e un pizzico di sale.
Raccogliete l'impasto a palla, avvolgetelo nella pellicola e ponetelo a riposare in frigorifero per 1 ora.

PER LA PASTA VERDE
Frullate gli spinaci con 3 uova, 1 albume e un pizzico di sale.
Mescolate 300 g di farina 00 con 100 g di semola e impastate con 1 cucchiaio di olio e il frullato di spinaci e uova. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola alimentare e ponetela a riposare in frigorifero per 1 ora.

PER IL RIPIENO
Marinate le sovracosce di pollo con lo yogurt, 1 cucchiaio di olio e una generosa macinata di pepe per 20 minuti.
Rivestite una teglia con carta da forno, adagiatevi sopra le sovracosce con la marinata e infornatele a 230 °C per 20 minuti. Una volta intiepidite, spolpatele.
Tagliate la pancetta a tocchetti e rosolatela in una padella per 2-3 minuti; unite il pane a pezzetti e cuocete per altri 2 minuti.
Frullate il pollo con la pancetta e il pane rosolati, ottenendo il ripieno.

PER I BOTTONI
Tirate la pasta gialla e quella verde in 2 sfoglie rettangolari di circa 3 mm di spessore.
Tagliatele, ricomponetele e preparate 40-50 ravioli seguendo i passaggi qui in basso.
Lessate i ravioli in abbondante acqua bollente salata; scolateli quando verranno a galla.

PER IL CONDIMENTO
Mondate i carciofi, eliminando le foglie più esterne e la barbina centrale. Tagliateli a fettine sottili e rosolateli in una grande padella con abbondante olio e l'aglio per circa 3 minuti.
Unite i ravioli nella padella dei carciofi, con una noce di burro e qualche rametto di maggiorana e mescolate delicatamente.
Servite i ravioli, completando a piacere con foglie di spinaci novelli.

Più facile: anziché preparare una pasta a righe, utilizzate le due sfoglie intere. Otterrete dei ravioli con un lato verde e uno giallo.

1
2
3
4
5
6

SFOGLIA FRESCA A STRISCE
Tagliate le due sfoglie in strisce larghe 1 cm (1). Accostate, alternandole, le striscioline gialle e verdi formando due sfoglie larghe come quelle di partenza (2). Infarinatele lievemente e compattatele con il matterello (3). Staccatele dal piano con una spatola (4) e tiratele con la macchinetta a 1 mm di spessore (5). Inumiditele con un poco di acqua; distribuite su una di esse delle piccoli noci di ripieno a 5-6 cm l'una dall'altra. Ricoprite con la seconda sfoglia e premete intorno al ripieno per eliminare l'aria. Ritagliate i bottoni con un tagliapasta rotondo o con un bicchiere (6).

Piatto **1882 Ltd**, vassoio e tovagliolo **Les Ottomans**, bicchiere **Rinascente**, fondo di tessuto **Silva**.

Lasagne con ragù di salsiccia e crema di cipollotti

Cuoco Giovanni Traversone
Impegno Medio
Tempo 2 ore
Scorciatoia 1 ora e 20 minuti con le lasagne fresche pronte

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

570 g salsiccia tipo luganega
200 g passata di pomodoro
150 g farina
100 g panna fresca
20 g burro – 6 tuorli – 4 cipollotti
3 carote – vino rosso secco
Grana Padano Dop grattugiato
noce moscata
olio extravergine di oliva
sale

Impastate la farina con i tuorli e un bel pizzico di sale. Raccogliete l'impasto a palla, avvolgetelo nella pellicola alimentare e lasciatelo riposare in frigorifero per 1 ora.
Mondate i cipollotti, tagliateli a fettine e stufateli in una padella con 10 g di burro, 100 g di acqua e un bel pizzico di sale per 35 minuti.
Sbucciate le carote, tagliatele a bastoncini e stufatele in una padella con 10 g di burro, 100 g di acqua e un bel pizzico di sale per 35 minuti. Unite i cipollotti e cuocete ancora per 5 minuti, quindi aggiungete anche la panna fresca, sale e noce moscata e lasciate insaporire per un paio di minuti. Frullate tutto.
Eliminate il budello della salsiccia, sgranatela e rosolatela in una padella con un filo di olio per 20 minuti; unite 1 bicchiere di vino rosso, lasciate evaporare per 5-6 minuti, quindi aggiungete anche la passata di pomodoro e 1 bicchiere di acqua. Cuocete per altri 15-17 minuti, finché il liquido di cottura non si sarà asciugato.
Infarinate il piano di lavoro e stendete la pasta ottenendo una sfoglia di 1 mm di spessore. Dividetela in 4 rettangoli (35x11 cm).
Distribuite su ciascun rettangolo un velo di crema di cipollotti e carote, quindi uno strato di ragù di salsiccia. Ripiegate ciascun rettangolo su se stesso come indicato qui a sinistra e ponetelo in una teglia foderata di carta da forno.
Spalmate la superficie delle lasagne con crema di cipollotti, completate con una spolverata di grana grattugiato e infornate a 200 °C per 10-12 minuti.

RIPIENO AL SICURO NELLA MONOPORZIONE
Potete preparare le lasagne in un'unica pirofila oppure confezionarle in porzioni singole. In questo caso, il modo più veloce consiste nel farcire ciascuna sfoglia e poi piegarla su se stessa 2-3 volte con l'aiuto di una paletta. Con questo sistema non vi saranno fuoriuscite di condimento.

Piattino del nasello e piatto delle lasagne **Non Sans Raison**, sottopiatti del nasello **1882 Ltd**, bicchieri delle lasagne **Seletti**, tovagliolo **Les Ottomans**, posate **Rinascente**, fondi di tessuto **Silva**.

Nasello, maionese di gamberi, asparagi e pomodori

Cuoco Giovanni Traversone
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg naselli
500 g 10 gamberi
300 g 2 pomodori marinda
125 g aceto di mele
125 g vino bianco secco
35 g mandorle a lamelle
10 asparagi – 1 scalogno
semola rimacinata di grano duro
olio extravergine di oliva
olio di semi – sale – pepe

PER LA MAIONESE DI GAMBERI
Raccogliete il vino bianco, l'aceto e lo scalogno tritato in una casseruolina e fate ridurre il liquido per circa 15 minuti.
Cuocete le mandorle in un pentolino con 1 bicchiere di acqua per 10 minuti.
Mescolate 125 g di olio extravergine e 25 g di olio di semi.
Sgusciate i gamberi ed eliminate le teste e il budellino bruno.
Scaldate una padella, unta di olio, e rosolatevi le code di gambero per 20 secondi per lato a fiamma vivace.
Frullatele con le mandorle, la riduzione di aceto, vino e scalogno, unendo a filo la miscela di oli.
PER I CONTORNI
Tagliate i pomodori, eliminate i semi, riduceteli in un battuto e conditeli con olio, sale e una macinata di pepe.
Pelate gli asparagi e sbollentateli in acqua salata per 2-3 minuti. →

PER IL NASELLO
Sfilettate i naselli e tagliate ciascun filetto in 3-4 parti.
Infarinate i bocconcini di nasello nella semola e friggeteli in abbondante olio di semi per un paio di minuti. Scolateli su carta da cucina e salateli.
Servite i bocconcini di nasello con il battuto di pomodori e gli asparagi, accompagnando con la maionese di gamberi.
Da sapere Il pomodoro marinda è una varietà che si raccoglie tra gennaio e maggio. Di colore tra il verde e il rosso, costoluto, di forma appiattita, ha una polpa molto compatta e croccante che si presta a essere ridotta in dadini; pesa tra 100 e 150 grammi.

Dentice su salsa di carote con crescione

Cuoco Giovanni Traversone
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

700 g 2 grossi tranci di dentice
500 g 4 carote
200 g crescione
15 nocciole pelate
1 scalogno – 1 limone
1 spicchio di aglio
brodo vegetale – burro
olio extravergine di oliva
sale

PER LA SALSA DI CAROTE
Sbucciate le carote e tagliatele a tocchetti.
Tagliate lo scalogno a fettine e rosolatelo in una padella con 30 g di burro per 2-3 minuti, quindi unite le carote e il succo del limone e lasciate stufare per 1 ora, bagnando di tanto in tanto con 1 mestolino di brodo vegetale. Frullate tutto.
PER IL PESCE E IL CONTORNO
Spezzettate le nocciole e tostatele in padella per un paio di minuti.
Scaldate in una padella 2 cucchiai di olio e 1 piccola noce di burro con 1 spicchio di aglio schiacciato con la buccia; cuocetevi i tranci di pesce dalla parte della polpa per 5 minuti; voltateli e proseguite la cottura per altri 5 minuti, quindi trasferiteli in una teglia rivestita con carta da forno, salateli leggermente e cuoceteli a 180 °C ancora per 5 minuti.
Distribuite la crema di carote nei piatti, adagiatevi sopra i tranci di dentice, completate con le nocciole tostate e servite con il crescione condito con olio e sale.

Triglie ripiene di catalogna

Cuoco Giovanni Traversone
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 45 minuti più 1 ora di ammollo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

700 g 6 triglie
300 g catalogna
100 g fave secche decorticate
80 g vino bianco secco
35 g formaggio pecorino grattugiato
30 g uvetta – 1 spicchio di aglio
½ scalogno – arancia
maggiorana – sale – pepe
olio extravergine di oliva

PER LA CREMA DI FAVE
Ammollate le fave in acqua per 1 ora, quindi lavatele con cura e lessatele per 1 ora con una presa di sale. Scolatele, conservando l'acqua di cottura.
Mondate lo scalogno, tagliatelo a fettine e rosolatelo in una casseruola con 2 cucchiai di olio per 2-3 minuti; unite le fave lessate, regolate di sale e cuocete per 25-30 minuti, bagnando di tanto in tanto con un mestolino della loro acqua di cottura. Alla fine frullate tutto.
PER IL RIPIENO DELLE TRIGLIE
Ammollate l'uvetta nel vino bianco, scolatela e tritatela grossolanamente.
Mondate la catalogna e cuocetela in acqua bollente salata per 15 minuti; raffreddatela in acqua ghiacciata, tritatela e insaporitela in padella con 2 cucchiai di olio e l'aglio schiacciato con la buccia per 10 minuti. Eliminate l'aglio e mescolate la catalogna con l'uvetta, il pecorino grattugiato, le foglioline di un rametto di maggiorana tritate grossolanamente e la scorza grattugiata di ½ arancia.
PER LE TRIGLIE
Pulitele come si fa con le alici: staccate la testa, apritele a libro, eliminate i visceri e la lisca lasciando i filetti attaccati.
Distribuite il ripieno di catalogna all'interno delle triglie e richiudetele.
Adagiatele su una teglia rivestita con carta da forno, conditele con olio, sale e pepe e infornatele a 280 °C in modalità grill per 6-7 minuti.
Servite le triglie con la crema di fave.

verdure

Piatto bianco **Diesel Living with Seletti**, piatti con decoro verde **1882 Ltd**, posate **Rinascente**, fondo dell'insalata di zucchine **Les Ottomans**.

Zucchine, taccole e cipolline con briciole al pistacchio e basilico

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g zucchine novelle
250 g taccole
250 g cipolline
60 g pistacchi sgusciati e pelati
60 g mollica di pane bianco
25 g basilico – sale
olio extravergine di oliva

Mondate le zucchine e dividetele a metà per il lungo. Mondate le cipolline e tagliate a pezzi le più grosse.
Sbollentate cipolline e taccole in abbondante acqua salata per 1 minuto. Scolatele e raffreddatele in acqua ghiacciata.
Mescolate tutte le verdure e conditele con olio e sale.
Disponetele su una teglia rivestita con carta da forno.
Frullate i pistacchi con la mollica e il basilico e distribuiteli sulle verdure.
Infornate a 180 °C per 18-20 minuti.

Trittico di carciofi

Cuoco Michele Carretta
Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g acqua frizzante
60 g formaggio pecorino
50 g farina di riso
40 g rucola
25 g farina 00
20 g nocciole pelate
7 carciofi
2 tuorli
limone – olio di semi
brodo vegetale – senape
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate i carciofi, tagliateli a spicchi e tuffateli via via in acqua acidulata con il succo di 1 limone. Cuocetene 3 in padella con olio di oliva, sale e 1 mestolo di brodo per 15-20 minuti. Frullateli e setacciateli, ottenendo una crema.
Preparate una maionese, frullando i tuorli con 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaino di succo di limone, un pizzico di sale e una macinata di pepe e unendo a filo 140 g di olio di semi. Mescolate la maionese con la crema di carciofi.
Preparate una pastella con la farina di riso, la farina 00 e l'acqua frizzante.
Tuffate nella pastella gli spicchi di 2 carciofi e friggeteli in abbondante olio di semi ben caldo per circa 3 minuti. Scolateli su carta da cucina e salateli.
Serviteli con i carciofi crudi, la maionese, la rucola, le nocciole spezzettate e scagliette di pecorino.

Insalata di puntarelle

Cuoco Michele Carretta
Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g **puntarelle pulite**
40 g **noci sgusciate**
40 g **Grana Padano Dop**
30 g **acciughe sott'olio – sale**
olio extravergine di oliva

Tagliate le puntarelle a metà per il lungo e tuffatele in acqua ghiacciata.
Tostate le noci in una padella per 3-4 minuti, finché non cominceranno a dorarsi.
Riducete il grana in piccole scaglie.
Frullate con un frullatore a immersione 70 g di olio con le acciughe.
Condite le puntarelle con l'olio alle acciughe, regolate di sale e disponetele nei piatti, completando con le noci tostate e le scaglie di grana.

Asparagi, fragole e cialda di parmigiano

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

850 g **asparagi**
120 g **aceto balsamico**
12 **fragole**
limone
Parmigiano Reggiano Dop
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Pelate gli asparagi e lessateli in acqua bollente salata per 5-6 minuti; scolateli, raffreddateli in acqua ghiacciata e tagliateli a metà per il lungo.
Dividete qualche fragola in spicchi; frullate le altre con 50 g di olio di oliva, una spruzzata di succo di limone, un pizzico di sale e una macinata di pepe, quindi filtrate la salsa.
Fate bollire l'aceto balsamico per 5 minuti, spegnete il fuoco e lasciatelo raffreddare.
Cuocete 3 cucchiai di parmigiano grattugiato in una padella antiaderente per un paio di minuti; lasciate raffreddare, ottenendo una cialda.
Condite gli asparagi con poco olio e un pizzico di sale, distribuiteli nei piatti, completate con gli spicchi di fragola e schegge di cialda di parmigiano; accompagnate con la salsa di fragola e l'aceto balsamico.

La breve cottura dell'aceto balsamico serve per renderlo più denso e sciropposo. Diventa superflua se utilizzate quello tradizionale Dop di Modena o di Reggio Emilia, più corposo e consistente.

Piatti **Diesel Living with Seletti**, posate **Villa d' Este Home Tivoli**, bicchieri e piatto dell'insalata di puntarelle **Seletti**, fondi di tessuto **Silva**.

carni

Cosciotto di agnello con finocchi gratinati e zucchine novelle

Cuoco Michele Carretta
Impegno Facile
Tempo 3 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

2 kg 1 cosciotto di agnello
300 g zucchine novelle
3 finocchi
Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
pangrattato
salvia
rosmarino – timo
maggiorana
alloro – aglio
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Rivestite una teglia con carta da forno, adagiatevi sopra il cosciotto di agnello e massaggiatelo con olio, sale e pepe. Aggiungete salvia, rosmarino, timo, maggiorana, alloro e 1 spicchio di aglio e bagnatelo con 2 bicchieri di acqua e 2 bicchieri di vino bianco; coprite la teglia con un foglio di alluminio e infornatelo a 160 °C per circa 3 ore e 15 minuti.
Mondate i finocchi, divideteli in 4 spicchi e sbollentateli in acqua bollente salata per 5 minuti. Scolateli, asciugateli e trasferiteli su una teglia rivestita con carta da forno. Conditeli con un filo di olio, cospargeteli di pangrattato e cuoceteli in forno a 160 °C per 1 ora e 30 minuti. Spolverizzateli di parmigiano grattugiato e proseguite la cottura per altri 30 minuti.
Pulite le zucchine, ungetele, salatele e rosolatele intere in una padella per 5-6 minuti.
Servite l'agnello con i finocchi e le zucchine.

Vassoio **Seletti**, piattino dei finocchi **Non Sans Raison**, tovagliolo e tovaglia **Les Ottomans**.

Per affettarlo con precisione, il cosciotto va disossato: una volta cotto, penetrando con la lama del coltello, staccate la polpa intorno all'osso e sfilatelo.

Piatti del galletto **Non Sans Raison**, piattino esagonale **Raw Milano**, fondo di tessuto **Lo Studio**, piatti della coppa **1882 Ltd**, bicchiere **Yoox**, posate **Rinascente**, fondo di tessuto **Silva**.

Galletto al forno con agretti

Cuoco Giovanni Traversone
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 2 mazzi di agretti
150 g lardo
50 g vino bianco secco
35 g pane casareccio raffermo
2 galletti
½ spicchio di aglio novello
prezzemolo tritato
rosmarino tritato – senape
timo tritato – limone
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Aprite i galletti a libro e appiattiteli con un batticarne. Poneteli su una teglia rivestita con carta da forno con la polpa verso il basso; conditeli con sale e pepe.
Tagliate il lardo e il pane a tocchetti, tritateli con l'aglio e mescolateli con la scorza grattugiata di ½ limone, 1 cucchiaino di senape, il vino bianco, 1 cucchiaiata di prezzemolo, ½ cucchiaio di timo e ½ cucchiaio di rosmarino.
Rivestite i galletti con il battuto di lardo ed erbe e infornateli a 140 °C per 1 ora, quindi alzate la temperatura a 200 °C e cuocete ancora per 15 minuti.
Mondate gli agretti, lessateli in acqua bollente salata per un paio di minuti, scolateli e raffreddateli in acqua ghiacciata; conditeli con olio, sale e succo di limone.
Servite i galletti con gli agretti.

Coppa di maiale e fave alla salsa di cozze

Cuoco Giovanni Traversone
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg cozze
1 kg fave fresche intere
600 g 2 fette di coppa di maiale fresca
1 spicchio di aglio
prezzemolo tritato
vino bianco secco
erba cipollina – timo tritato
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Condite la coppa con 2-3 cucchiai di olio, 1 cucchiaio di prezzemolo e 1 di timo e una bella macinata di pepe e lasciatela insaporire mentre preparate il resto.
Sgusciate le fave, sbollentatele in acqua salata per 30 secondi, sbucciatele e conditele con sale, olio e qualche filo sminuzzato di erba cipollina.
Lavate bene le cozze e fatele apritele in una casseruola coperta con 2 cucchiai di olio, l'aglio, 2 gambi di prezzemolo e ½ bicchiere di vino bianco.
Sgusciatele, tenetene da parte qualcuna come guarnizione e frullate le altre unendo a filo 100 g di olio.
Scaldate molto bene una padella e cuocetevi le fette di coppa con la marinata per 3 minuti; voltatele e proseguite la cottura per altri 3 minuti. Spegnete e lasciate riposare le fette di coppa su una gratella per un paio di minuti.
Affettate la coppa a mo' di tagliata e servitela con le fave e la crema di cozze; guarnite con le cozze tenute da parte, sminuzzate, erba cipollina e, a piacere, con fiocchi di sale e una macinata di pepe rosa.

Arrostite le fette di coppa sulla fiamma vivissima: si formerà una crosticina dorata e l'interno rimarrà morbido e rosato.

dolci

Coppette **Diesel Living with Seletti**, piattini e piatto della torta **Non Sans Raison**, cucchiaini di acciaio **Villa d' Este Home Tivoli**, fondo di tessuto della mousse **Lo Studio**, vasetto a forma di mano **Yoox**, fondo di tessuto della torta **Silva**.

Mousse al dulce de leche con noci croccanti

Cuoca Maria Andrea Donati
Impegno Medio
Tempo 2 ore e 30 minuti
Scorciatoia 50 minuti con il dulce de leche pronto

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

PER IL DULCE DE LECHE
375 g latte intero
225 g zucchero semolato
125 g panna fresca
½ foglio di gelatina alimentare
bicarbonato di sodio
PER LA MOUSSE E LE NOCI
325 g panna fresca
190 g zucchero semolato
100 g noci sgusciate
20 g Cognac
7 g gelatina alimentare in fogli
5 tuorli
2 uova

PER IL DULCE DE LECHE
Cuocete in una casseruola molto capiente il latte con la panna e lo zucchero per 1 ora, quindi aggiungete ½ cucchiaino di bicarbonato, mescolate e proseguite la cottura per altri 40 minuti. Lasciate intiepidire e unite ½ foglio di gelatina, precedentemente ammollato in acqua e ben strizzato.
PER LA MOUSSE E LE NOCI
Ammorbidite la gelatina in acqua fredda, strizzatela e scioglietela in 25 g di panna calda ma non bollente.
Amalgamate 250 g di dulce de leche con 300 g di panna e montate leggermente con una frusta.
Montate le uova insieme con i tuorli.
Cuocete 90 g di zucchero con 30 g di acqua per 3-4 minuti, finché non comincia a bollire. Unitelo a filo al composto di uova e tuorli, continuando a montare fino a ottenere una spuma.
Unite un mestolino di spuma alla gelatina sciolta nella panna, quindi incorporate la panna montata con il dulce de leche, il resto della spuma e il Cognac, poco per volta, alternandoli e mescolando.
Sciogliete in un pentolino 100 g di zucchero in 30 g di acqua per circa 3 minuti, finché non inizia a bollire. Unite le noci, togliete dal fuoco e mescolate finché lo zucchero non si sarà cristallizzato intorno alle noci. Riportate sul fuoco finché lo zucchero non comincerà a sciogliersi.
Distribuite la mousse nelle coppette, decorate con il dulce de leche e con le noci caramellate.
Da sapere Conservate il dulce de leche in un barattolo, in frigorifero, fino a una settimana. Ottimo da spalmare sul pane e per farcire le crespelle.

Torta di cioccolato

Cuoca Maria Andrea Donati
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

180 g cioccolato fondente
170 g zucchero di canna
45 g burro
6 uova

Spezzettate il cioccolato e fondetelo a bagnomaria con il burro.
Separate i tuorli dagli albumi.
Montate i tuorli con 60 g di zucchero, finché non saranno molto spumosi.
Montate a parte gli albumi con lo zucchero rimasto.
Amalgamate al cioccolato fuso, un po' alla volta, i tuorli e gli albumi montati, alternandoli e mescolandoli con una spatola con un movimento continuo e avvolgente.
Rivestite una tortiera rotonda (ø 22 cm) con carta da forno; imburrate la carta.
Trasferite il composto nella tortiera e cuocete a 170 °C nel forno ventilato per 30-35 minuti.

Focaccine al profumo di arancia

Cuoca Maria Andrea Donati
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti più 2 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PEZZI

500 g farina
250 g latte
130 g zucchero – 100 g burro
100 g panna fresca
25 g lievito di birra fresco
1 uovo – cannella in polvere
arancia – sale

Intiepidite il latte e mescolatelo con il lievito sbriciolato e 80 g di zucchero, quindi amalgamate l'uovo.
Insaporite il burro morbido con la scorza di ½ arancia.
Mescolate la farina con un pizzico di sale e impastatela prima con il composto di latte e poi con il burro.
Lavorate l'impasto finché non sarà morbido ed elastico. Raccoglietelo a palla, infarinatelo leggermente, ponetelo in una ciotola e copritelo con la pellicola. Lasciatelo lievitare in un ambiente tiepido, finché il volume non sarà raddoppiato (1 ora circa).
Infarinate il piano di lavoro e stendete l'impasto con un matterello a 1 cm di spessore. Ritagliatevi 8-10 dischi (ø 10 cm).
Adagiateli in una teglia rivestita con carta da forno e lasciateli lievitare a circa 26-27 °C: il volume dovrà raddoppiare. Bucherellateli poi con le dita per dare l'aspetto di focaccine.
Addensate la panna con una frusta, quindi amalgamatevi una punta di cucchiaino di cannella e una grattugiata di scorza di arancia. Distribuitela sulle focaccine, spolverizzatele con lo zucchero rimasto e infornatele a 190 °C per circa 25 minuti.

Mattonella di meringa con crema di fragole

Cuoca Maria Andrea Donati
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

PER LA MERINGA
300 g zucchero
150 g 4 albumi
30 g amido di mais
succo di limone
burro
PER LA CREMA E IL RIPIENO
550 g fragole
100 g zucchero
100 g fragoline
50 g succo di limone
20 g amido di mais
4 tuorli
2 uova

PER LA MERINGA
Montate gli albumi, finché non avranno una consistenza spumosa; unite lo zucchero, poco per volta, continuando a montare con le fruste a immersione. Amalgamate al composto 1 cucchiaio di succo di limone e l'amido di mais setacciato, poco per volta, mescolando delicatamente.
Rivestite una teglia (35x29 cm) con carta da forno, imburratela e spolverizzatela con poco zucchero.
Stendete la meringa nella teglia, livellandola con una spatola. Infornatela a 160 °C per 25-27 minuti.
Sfornate la meringa, lasciatela intiepidire e dividetela in 3 rettangoli.
PER LA CREMA E IL RIPIENO
Mondate le fragole e frullatene 400 g con il succo di limone, lo zucchero mescolato con l'amido di mais, le uova e i tuorli. Cuocete il frullato a fiamma bassa per 8-9 minuti, finché non inizia ad addensarsi. Trasferite la crema in una ciotola, copritela con la pellicola a contatto e ponetela a raffreddare in frigorifero.
Tagliate a pezzetti le fragole rimaste.
Adagiate su un vassoio di portata un rettangolo di meringa, distribuitevi sopra uno strato di crema di fragole (aiutatevi con una tasca da pasticciere), pezzetti di fragole e fragoline. Coprite con la seconda meringa, altra crema e frutta. Chiudete con la terza meringa, pezzetti di fragole, fragoline e, a piacere, fiori edibili.

Vassoio della meringa **Les Ottomans**, fondo di tessuto **Silva**. Piatto delle focaccine **Diesel Living with Seletti**, vassoio rotondo **Yoox**.

carta degli abbinamenti

13 vini e 3 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario **a cura di VALENTINA VERCELLI**

Torta allo yogurt pag. 56 **Zucchine, taccole...** pag. 69

Un bianco d'annata come il **Grillo** siciliano va d'accordo con le verdure. Il **Cavallo delle fate 2018** di **Tasca d'Almerita** ci è piaciuto per il suo carattere mediterraneo. *12 euro. tascadalmerita.it*

Spaghetti e agretti pag. 61

Una **birra** di sapore agrumato per richiamare il condimento degli spaghetti. La **8 luppoli gusto agrumato** del **Birrificio Angelo Poretti** è una chiara in stile saison fresca, profumata e leggera. *4,90 euro. birrificioangeloporetti.it*

Trittico di carciofi pag. 69

I bianchi a base del vitigno autoctono trentino nosiola sono tra i pochi che accompagnano bene i carciofi. Provate il **Nosiol 2016** di **Eredi di Cobelli Aldo**, leggero e molto tipico. *14,50 euro. cobelli.it*

Coppa di maiale e fave pag. 75

Una **birra** dolce e corposa, come quelle in stile **schotch ale**, è indicata con la carne di maiale. La **Jattura** del birrificio napoletano **Kbirr** ha un piacevole sapore affumicato e di caramello. *3,50 euro. birrakbirr.com*

Burrata pag. 58 **Asparagi, fragole e cialda** pag. 70

L'**Iga**, Italian Grape Ale, è uno stile che avvicina la birra al vino. La **bionda al mosto di uva** di **Usiglian del Vescovo**, fruttata e acidula, sta bene con latticini e verdure. *15 euro. usigliandelvescovo.it*

Bottoni rigati pag. 62

Per una pasta ripiena con il pollo ci vogliono la scorrevolezza e la struttura di un **Pinot Bianco** dell'**Alto Adige**. Il **Terlano Riserva Vorberg 2016** di **Cantina Terlano** è tra i migliori della regione. *27 euro. cantina-terlano.com*

Insalata di puntarelle pag. 70

Qui serve un bianco semplice e l'abbinamento territoriale funziona sempre: provate il laziale **Duchessa 2017** di **Alberto Giacobbe**, una Passerina del Frusinate beverina. *9,50 euro. vinigiacobbe.it*

Mousse al dulce de leche pag. 77

Un **Moscato d'Asti**, dolce e morbido, si abbina bene ai dessert al cucchiaio a base di uova. Il **2018 Luigi Bosca** ha profumi di agrumi, pesca e salvia e un finale che rinfresca. *7 euro. bosca.it*

Scampi impanati pag. 58 **Triglie ripiene** pag. 66

Il **Riesling** è intrigante insieme ai piatti che profumano di agrumi. **Gli orti 2016** di **Frecciarossa**, etichetta storica dell'Oltrepò Pavese, ha un buon rapporto qualità-prezzo. *11 euro. frecciarossa.com*

Lasagne con ragù di salsiccia pag. 64

Un'ottima scelta per i primi piatti saporiti è il **Valpolicella**, rosso morbido e facile del Veneto. Il **2017** di **Costa Arènte** si distingue per i piacevoli profumi di pepe e piccoli frutti rossi. *13 euro. arente.it*

Cosciotto di agnello pag. 72

L'accostamento tra un **Cannonau di Sardegna** e la carne di agnello è tra i più classici. Il **Nostranu 2016** di **Cantina Berritta** è fresco, fragrante e pieno di carattere. *11,50 euro. cantinaberritta.it*

Torta di cioccolato pag. 77

Un vino **liquoroso**, come l'**Anghelu Ruju Riserva 2005** di **Sella & Mosca**, ha la giusta intensità per accompagnare i dolci al cioccolato. In primavera giocate con la temperatura e servitelo fresco. *33 euro. sellaemosca.*

Crespelle pag. 61 **Nasello** pag. 65

Uno spumante «cremoso» dell'**Alta Langa** è ideale per piatti delicati di pesce o verdure. Da provare l'**Extra Brut 2015** di **Ettore Germano**, a base di pinot nero con una piccola parte di chardonnay. *23 euro. ettoregermano.com*

Dentice su salsa di carote pag. 66

La sapidità di un vino di montagna rispetta la delicatezza del dentice. La nota aromatica del **Bianco Cuvée Maso Toresella 2016** di **Cavit**, da uve sauvignon, chardonnay, traminer e riesling, sta bene anche con le carote. *21 euro. cavit.it*

Galletto al forno con agretti pag. 74

Il **Dogliani**, fatto con uve dolcetto, è un rosso amico della tavola, indicatissimo con il galletto. L'azienda di **Quinto Chionetti**, con il **San Luigi 2017**, è tra i nomi più tradizionali e interessanti. *11 euro. chionettiquinto.com*

Focaccine pag. 78 **Mattonella di meringa** pag. 78

Con i dolci lievitati ci vuole l'effervescenza di un **Colli Euganei Spumante Fior d'Arancio**. Il sapore delicato e morbido del **2017** di **Vignalta** va bene anche con la meringa. *14 euro. vignalta.it*

IL POSTO

Abbiamo incontrato sei designer nei loro ristoranti preferiti a Milano. E abbiamo scoperto che amano i piatti semplici e i locali della tradizione. Di stellato c'è solo un panino

Claudio Saverino e Tiziano Vudafieri

da Peck CityLife

Lo sguardo in avanti se si tratta d'architettura, con il loro studio Vudafieri Saverino Partners. Uno sguardo all'indietro se si tratta invece del cibo. Una coppia affiatata anche dal punto di vista alimentare, con la scelta condivisa di pâté, **insalata russa** e storione: «Memorie delle domeniche e del Natale, di occasioni speciali». Sapori da festa d'infanzia, ben rappresentati dall'alta gastronomia firmata Peck (*peck.it*): «Così deliziosamente e orgogliosamente fuori moda». Per capirci: «Dopo quella anni Settanta della nonna, mai più assaggiata un'insalata russa se non da Peck». Per accompagnare, un Barbaresco di Gaja della la seconda enoteca più fornita in Italia, anche nella nuova sede di CityLife, odierno omaggio al design della Milano raffinata del Dopoguerra: tavoli con losanghe, marmi da salumeria, mensole che fanno eco alla Torre Velasca, lampadari industriali assemblati a plafoniera anni Quaranta. Atmosfera precisa, come la loro idea di ristorante: «Un servizio gentile, in un posto che trasmette tanta verità».

PER ME

di
ANNAMARIA SBISÀ

foto
MAURIZIO CAMAGNA

Marva Griffin

da La Libera

Venezuelana, milanese d'adozione, alla regia del Salone Satellite, la più grande vetrina internazionale under 35, da lei fondato 22 anni fa, Marva Griffin è la «Signora del Design». A Milano predilige La Libera (*ristorantelaliberamilano.com*), dove ha il suo tavolo che divide con un'amica, e ordina **risotto al salto**, «quello vero di Milano. Sono tradizionalista, mi piace anche frequentare luoghi da habitué, come questo, dove parlo in spagnolo con Italo, il proprietario che conosco da una vita. Un dandy vero. Qui c'è armonia. E se intorno è bello, mangi meglio». Lo conferma il tema del Salone 2019 *Food as a Design Object*, trasversale come il suo senso gastronomico, attento alle radici e aperto alle visioni. A casa, Marva cucina *arepas* venezuelane, ma al Satellite presenta *The Sausage of the Future*, un libro di Carolien Niebling su quello che mangeremo nel 2050. Leggi: salsicce con fiori, cioccolato, insetti, erbe, piante, alghe, semi.

Marco Balich
da Daniel

Siamo nel cuore della città, davanti alle Chiuse disegnate da Leonardo Da Vinci nel suo primo soggiorno a Milano, nella Conca dell'Incoronata pronta per prendere vita durante il Salone 2019, con l'installazione *Aqua*. Celebrazione dei 500 anni dalla morte di Leonardo, con cui Marco Balich rimette in moto il Naviglio e non solo: «Uno scenario che interpreta il passato e immagina il futuro, incrociando le visioni in un luogo molto rappresentativo della città». Un angolo di cui fa parte Daniel Canzian, che con le sue delizie compensa la vita a rotte intercontinentali di Marco Balich. Quando è nella sede della Balich Worldwide Shows in via San Marco, la sua pausa è al bancone di Daniel (*danielcanzian.com*): «Il suo **risotto** è il mio preferito, ma il menu del giorno cambia e va bene così. Detesto l'omologazione e qualunque format da ristorante deciso sulla carta».

Davide Rampello

da Aimo e Nadia BistRo

Ideatore e curatore dell'installazione su Leonardo in Fiera, e storico presidente del Museo della Triennale, Davide Rampello precisa il tema del Salone del Mobile 2019, *Food as a Design Object*: «Design deriva da de-signo, cioè progetto, termine molto più complesso di un semplice oggetto». È organico anche il suo sguardo totalizzante, che passa attraverso cinema, teatro, musica e parole, come è sfaccettata la sua cultura gastronomica. Istinto e curiosità lo portano dal ristorante stellato al baracchino, passando per ogni genere di trattoria, in un'itinerante cultura del progetto, anche alimentare. In questo caso, circondati dagli arredi di Rossana Orlandi, ci soffermiamo sulla **minestra di verdure invernali** da Aimo e Nadia BistRo (*bistroaimoenadia.com*): «In questa minestra e nei loro piatti si riconoscono le infinite sfumature italiane di specie e sapori. Gli chef Nicolò e Leo dimostrano l'arte di armonizzare, ma non mescolare. Come fa Rossana, nei suoi ambienti».

Francesca Molteni

da Bomba

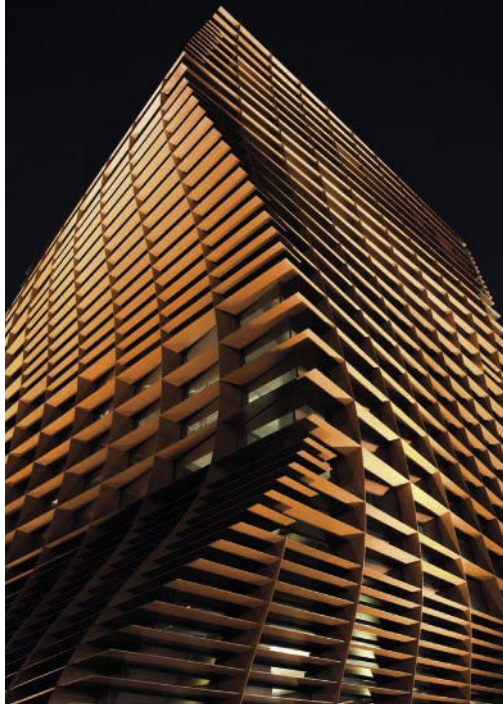
Contemporanea come la sua Muse, società di progetti editoriali e comunicazione fondata nel 2009, la scelta di Francesca Molteni è **un panino**. Street food, però di nome Bomba (*nikoromito.com*), la pastella tonda e fritta da pasticceria, rivisitata in chiave gourmet dal cuoco tristellato Niko Romito, che ne ha fatto un cult: «Vengo qui almeno una volta alla settimana, ci porto amici e ospiti. Mi piace l'idea di ingredienti speciali legati al territorio, ma trovo interessante anche l'estetica di questa operazione, cartoccio compreso». L'operazione corrisponde al suo lavoro: le radici rivisitate dall'innovazione. Vedi alla voce «memoria», le cedrate che le portava il nonno, le cotolette e gli arrosti dell'infanzia piemontese. Ricordi da riassaporare, meglio se accompagnati da un twist: «All'interno di una grande qualità, che sia gastronomica o culturale, amo il tocco rétro con un'idea innovativa».

IL SILENZIO È D'ORO

Suono e musica, luci, profumi, arredi: quando tutto è creato con la stessa cura che si dedica al cibo, una cena diventa un'esperienza indimenticabile. Come al Vespertine di Los Angeles

di MADDALENA FOSSATI

Le foto che vedete in queste pagine, anche se sembrano provenire da un film di Steven Spielberg (come *Incontri ravvicinati del terzo tipo*), in realtà descrivono Vespertine, un ristorante a Culver City, a Los Angeles, che ha appena vinto a Parigi il titolo come miglior locale al mondo per la sua atmosfera alla prima edizione del The World Restaurant Awards (*restaurantawards.world*). Una lista d'attesa infinita, non sono ammessi bambini sotto i 12 anni e gli adolescenti vengono invitati a non stare al cellulare a tavola. L'edificio che ospita i 22 coperti è architettonicamente potente (sembra un waffle belga e lo ha progettato Eric Owen Moss) ed è già la premessa di quanto accadrà durante la cena. Musica pensata e scritta per il locale dalla band texana This will destroy you, odori immaginati da nasi chiamati apposta, luci modulate da light designer per amplificare ogni sensazione, porcellane di Ryota Aoki, tutto pensato dallo chef Jordan Kahn. «I piatti si svelano poco alla volta, addirittura possono sembrare vuoti, il punto è creare un'esperienza unica e indimenticabile». E c'è da scommettere che Kahn ci riesce. Prima pasticciere di ristoranti importanti come Per Se a New York e Alinea a Chicago, Kahn crea un'esperienza che diventa assoluta (quanto assurda?), di certo indimenticabile. Ancora una curiosità divertente: se guardate l'Instagram del ristorante (ma si può proprio definirlo così?), vedrete che segue solo un account, quello della Nasa. E alla fine vi danno anche un box dedicato alla memoria, tanti odori per ricordare quella cena così strana a Culver City. Vale il viaggio. ■

FOTO JEFF ELSTONE, ANNE FISHBEIN

Dall'alto, l'edificio che ospita il ristorante Vespertine, nell'ex area industriale di Culver City; una scenografica preparazione dello chef Jordan Kahn; il light design del dehors.

A misura di conversazione

Con un fonometro calibrato e le istruzioni dell'ingegnere acustico Edoardo Piana dell'Università di Brescia siamo stati nell'ora di punta in alcuni ristoranti di Milano, nelle zone della Design Week. Ne abbiamo selezionati sette particolarmente tranquilli, e cioè con un rumore inferiore a 80 decibel. **di SARA MAGRO**

Pacifico
Di nome e di fatto. Il ristorante di cucina peruviana creativa nel cuore di Brera è un luogo elegante, con tavolini da due, da tre e una sola tavolata. Risultato: nonostante la musica di sottofondo è un posto tranquillo per fare due chiacchiere mangiando ceviche e altre cose buone. *wearepacifico.it*

Osteria La Carbonaia
Dal 1976, specializzato in carni alla brace, dalla tagliata al rosmarino al filetto alla griglia. Ha una saletta e solo 34 posti che si riempiono sempre, a pranzo e cena. Per attenuare la confusione hanno appena messo dei drappi al soffitto e nove pannelli d'insonorizzazione. *osterialacarbonaia.it*

Ristorante Seta
Tavoli ben distanziati, pannelli di tessuto e boiserie, poltroncine di velluto. Tutto contribuisce all'armonia del ristorante due stelle Michelin all'hotel Mandarin Oriental. La cucina di Antonio Guida, altamente italiana e contemporanea, si gusta volentieri in silenzio. *mandarinoriental.com*

Identità Golose Milano
La decorazione a triangoli sul soffitto è in realtà un innovativo sistema per ridurre il rumore in sala. Così gli ospiti possono concentrarsi meglio sulle creazioni dei migliori cuochi del mondo. *identitagolosemilano.it*

Langosteria
Con la ristrutturazione finita a settembre, il ristorante di pesce di zona Tortona ha aggiunto una controsoffittatura fonoassorbente per rendere ancora più gradevole la cena dei 90-120 commensali che amano il pesce, la musica e la conversazione. *langosteria.com*

Ristorante Berton
Solo 15 tavoli per un massimo di 50 coperti in una sala ampia, dalle tonalità riposanti e sul controsoffitto un gioco di cerchi, alcuni dei quali sono pannelli fonoassorbenti. Lo scenario ideale per una cena da veri gourmet nella nuova Milano. *ristoranteberton.com*

Bioesserì
Nella Brera bohémienne, un locale versatile che offre dalla prima colazione alla pizza, dai piatti veloci a quelli ricercati sempre con buon vino. Tutto 100% biologico. *bioesseri.it*

ANCHE QUI SI CHIACCHIERA BENE

Senato Caffè
Nell'omonimo boutique hotel del centro, un ambiente avvolgente in cui degustare piatti con eccellenze selezionate da piccoli produttori. *senatohotelmilano.it*

Le nove scodelle
In carta i sapori cinesi del Sichuan in 9 portate, colorate e piccanti servite in scodelle. Fuori dalle solite rotte, piacevolmente silenzioso. *Viale Monza 4*

Antica Osteria di Ronchettino
Risotto, mondeghili e cotoletta tra arredi romantici e luci soffuse che abbassano il volume. Si arriva in auto o in taxi. *ronchettino.it*

LE FORME DEL LATTE

Dalla prima mungitura al formaggio. Cronaca in prima persona di un circolo virtuoso che si ripete da sempre con semplice costanza

di ANGELA ODONE
foto VALENTINA SOMMARIVA

«Si dice vacca, per favore, e non mucca». Queste le prime parole della conversazione telefonica tra me e Fabio Grasselli, il proprietario della Cascina Lago Scuro, per combinare i dettagli della mia giornata lì. Ha ragione Fabio, per fare le cose bene bisogna conoscerle a fondo, a partire dal nome.

Arrivo al mattino presto a **Stagno Lombardo**, un paese nella sconfinata pianura della provincia di Cremona, e mi fermo un istante sull'aia ad ammirare la cascina (la cui presenza è documentata già prima dell'anno Mille) che si staglia con eleganza e compostezza contro il cielo ancora plumbeo. Fabio e Paola, sua moglie, mi accolgono con un caffè e molti sorrisi, quelli di chi è sereno e soddisfatto delle cose che fa.

Hanno scelto insieme di lavorare qui nel 1990, dopo che Fabio ha ereditato l'azienda e ne ha preso in mano la conduzione (a differenza di tutti i suoi avi che l'hanno sempre data in affitto). «Questa cascina ci è caduta in testa», dice Paola, «e secondo me lui, che studiava per diventare medico, in realtà sapeva già che saremmo finiti qui. Semplicemente, si era dimenticato di dirmelo. Sa, quel genere di informazioni che vanno date a piccole dosi... Io ho posto un solo vincolo: **biologico**». Nel 1993 hanno ottenuto la certificazione che oggi garantisce tutto ciò che producono: fieno, latte, carne, ortaggi...

Sono le 7, usciamo, l'aria è frizzantina e dalla stalla arriva qualche muggito di saluto. Le vacche ci aspettano e con ordine, cinque alla volta seguendo una gerarchia che conoscono solo loro, precisa e immutabile, si dirigono verso la sala della mungitura. Sarò onesta, →

GREMBIULE E FASCIA **TAC WORKWEAR**

Nella Cascina Lago Scuro si allevano 50 capi (solo 15 in mungitura) di due razze: la Bruna Italiana e la Bianca Valpadana. Sotto, a sinistra, una caciotta appena messa nella forma (dovrà essere girata più volte e poi stagionare da 2 a 5 mesi); a destra, Fabio Grasselli rompe la cagliata. In basso, la casa vista dal giardino; Angela Odone con le scamorze pronte per la stagionatura. Nella pagina accanto, Fabio e Angela.

immaginavo che fosse una cosa lunga, invece in pochi minuti le vacche tornano nella stalla a fare colazione con foraggio prodotto in azienda e fioccato di cereali. Tutto bio, ovviamente.

Ci spostiamo nel piccolo caseificio, creato nel 1998, indossiamo il grembiule e gli stivali di gomma bianchi e con Marta, la sorridente aiutante di Fabio, iniziamo la lavorazione del formaggio. Se ne producono tanti tipi al Lago Scuro: caciotta, scamorza, robiola, mozzarella, latteria... Oggi facciamo il Blu del Lago, un **erborinato** che assomiglia al gorgonzola, le mozzarelle e la ricotta con il siero risultato dalla lavorazione del Blu. Raccogliamo il latte appena munto, crudo e non microfiltrato, nei calderoni. In uno aggiungiamo il latte innesto che serve per far partire la fermentazione (si prepara tutti i giorni scaldando il latte a 45 °C per 12 ore, per non usare gli starter, cioè le «polverine» pronte che servono per innescare il processo), il caglio e il *penicillium roqueforti*. Scaldiamo a 39 °C. Dopo 30 minuti, con una specie di lungo righello detto spada, tagliamo la massa (coagulo) che si è creata in quadrati di 5 cm; la lasciamo riposare per altri 30 minuti e poi la rompiamo in porzioni della dimensione di una nocciola con un attrezzo che si chiama lira e che allo strumento musicale assomiglia davvero. Raccogliamo la **cagliata**, ormai separata dal siero, e la distribuiamo su un grande piano forato (il tavolo aspersorio) coperto con una garza. Starà qui ad asciugarsi per alcune ore prima di finire nelle fustelle del Blu: sarà pronto dopo 2-3 mesi di stagionatura.

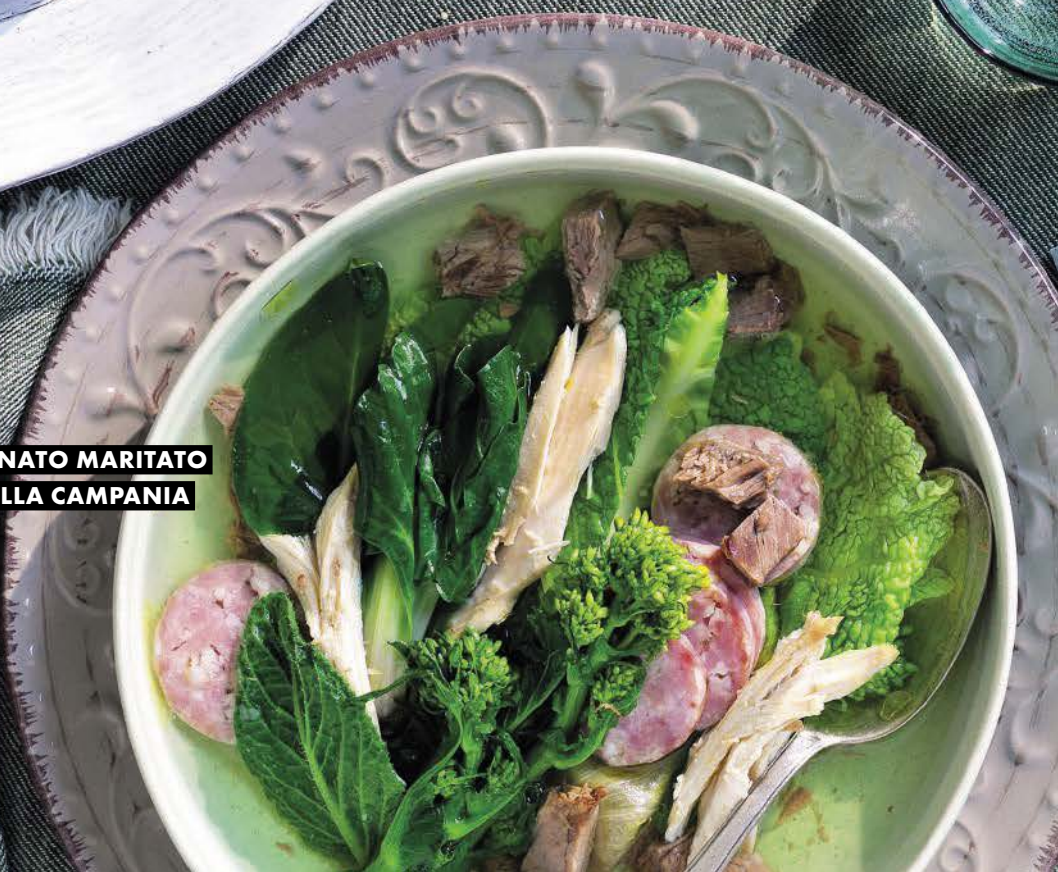
Dall'alto, le caciotte nella stanza di affinatura; Fabio e Marta stendono la garza sul tavolo aspersorio prima di allargarvi sopra la cagliata del Blu del Lago; Angela distribuisce i cereali biologici alle vacche.

Ci interrompiamo e andiamo a mangiare con Paola un piatto di verdure dell'orto accompagnato dal pane impastato con la loro farina. Mi raccontano che allevare vacche e avere un pascolo, paradossalmente, non sono due cose per forza collegate, neanche quando si fa biologico. Basta garantire un certo numero di metri quadrati di spazio per animale e mangimi bio per guadagnarsi la certificazione. Qui hanno scelto con convinzione di avere il **pascolo**, 15 ettari, sul quale da marzo a novembre i capi sono liberi di muoversi, anche di notte, decidendo cosa brucare, dove correre e dove riposarsi. Per questo i formaggi di Fabio sono garantiti dall'Anfosc, l'Associazione nazionale formaggi sotto il cielo.

In cascina ogni cosa ha il suo tempo, e prima di tornare al caseificio per girare le forme e alla stalla per la seconda mungitura, Fabio e Paola vanno a riposarsi. Ne approfitto per visitare l'orto e il pollaio, che è quasi vuoto perché le galline sono in giro a razzolare, chi nella stalla, chi sull'aia, chi vicino all'«agri-nido», un piccolo asilo che accoglie ogni giorno quindici bambini. Mentre cammino penso che l'idea che muove questa azienda polifunzionale abbia basi solide: tutte le attività sono connesse, come le parti di un unico organismo. Vivente.

Prima di salutarci chiedo a Fabio quale sia, tra tutti quelli che fa, il lavoro che preferisce: «Fare il fieno», mi risponde. «Se potessi, lo collezionerei». ■

I prodotti Lago Scuro sono in vendita presso la cascina, in via Giacomo Pagliari 54, a Stagno Lombardo (CR) e nella loro bottega a Cremona. Il primo e il terzo sabato di ogni mese si trovano anche a Milano, al Mercato della Terra, in via Procaccini 4.

CAPRETTO AL LIMONE
DEL VENETO
PIGNATO MARITATO
DELLA CAMPANIA

TORTA PASQUALINA DELLA LIGURIA

Piatto della pasqualina **Laboratorio Pesaro**, piatto decorato del pignato maritato **Villa d' Este Home Tivoli**, vassoio del capretto **Virginia Casa**.

SORPRESA! È PASQUA

Un pranzo che abbraccia tutta l'Italia, con le ricette della tradizione più invitanti. E una colomba con crema e frutta, ghiotta a ogni latitudine

ricette **JOËLLE NÉDERLANTS**, testi **VALENTINA VERCELLI**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

Torta pasqualina della Liguria

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e 15 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

PER LA SFOGLIA
1 kg farina – sale
olio extravergine di oliva
PER IL RIPIENO
1 kg bietole
400 g ricotta
110 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
8 uova piccole
1 cipolla – 1 spicchio di aglio
maggiorana – farina
olio extravergine di oliva
pangrattato
sale – pepe

PER LA SFOGLIA
Sciogliete un bel pizzico di sale in 600-650 g di acqua tiepida.
Impastate la farina con l'acqua tiepida e 2 cucchiai di olio, lavorando l'impasto finché non sarà liscio ed elastico.
Dividetelo in 18 panetti: 8 da 120 g l'uno e 10 da 70 g l'uno. Copriteli e lasciateli riposare per 1 ora.
PER IL RIPIENO
Mondate le bietole, tagliatele a pezzetti e cuocetele in una padella con 2 cucchiai di olio, l'aglio schiacciato con la buccia, la cipolla tritata e un paio di cucchiai di acqua per circa 5 minuti. Eliminate l'aglio, salatele, strizzatele molto bene e sminuzzatele. Mescolatele con 2 uova, 80 g di parmigiano grattugiato e le foglioline tritate di 2 rametti di maggiorana.
Mescolate la ricotta con 2 cucchiai di farina, 2 cucchiai di olio e 20 g di parmigiano grattugiato; condite con sale e pepe.
PER LA COMPOSIZIONE
Ungete il piano di lavoro e stendete con il matterello un panetto da 120 g, ottenendo una sfoglia di 1 mm di spessore; ungetela in superficie e con essa rivestite una tortiera (ø 25 cm), facendo debordare la pasta di qualche centimetro. Ripetete l'operazione sovrapponendo gli altri 7 panetti da 120 g, stesi in sfoglie.
Spolverizzate con un poco di pangrattato la superficie dell'ultimo foglio di pasta e distribuitevi sopra il ripieno di bietole, quindi la ricotta condita.
Formate nello strato di ricotta 6 incavi con il fondo di un cucchiaio e adagiatevi le uova sgusciandole delicatamente; eliminate un poco di albume, se dovesse debordare.
Distribuite 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato su ricotta e uova.
Stendete i panetti di pasta più piccoli, come avete fatto per quelli grandi; adagiateli via via sulla torta, facendo debordare la pasta e soffiando poca aria tra uno strato e l'altro.
Ritagliate la pasta, tenendo un bordo di 2-3 cm; arrotolatelo su se stesso, in modo da chiudere la torta.
Oliate la superficie della torta e infornatela a 180 °C per 1 ora circa.
Servitela a temperatura ambiente.

Pignato maritato della Campania

Impegno Medio
Tempo 4 ore più 1 notte di riposo

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE

1 kg 1 gallina
1 kg broccoli
800 g muscolo di manzo
600 g salsiccia napoletana
500 g scarola
500 g verza
500 g friarielli
400 g coste
400 g tarassaco
300 g borragine
3 gambi di sedano
2 carote – 1 cipolla
prezzemolo – timo
alloro – chiodi di garofano
pane casareccio
sale – pepe in grani

Versate 5 litri di acqua in una casseruola molto capiente e cuocetevi per 2 ore e 30 minuti la gallina divisa a metà, il muscolo di manzo tagliato in grossi pezzi, il sedano, le carote e la cipolla, intera con la buccia, insaporendo con 2 gambi di prezzemolo, 3 rametti di timo, 3 foglie di alloro, 1 chiodo di garofano, 10 grani di pepe e un pizzico di sale. Alla fine aggiungete la salsiccia napoletana e proseguite la cottura per altri 30 minuti.
Fate raffreddare il brodo per 1 notte, sgrassatelo e filtratelo, tenendo da parte la carne.
Disossate la gallina, eliminate la pelle e sfilacciate la carne.
Tagliate a piccoli pezzi la polpa di manzo, eliminando grasso, nervi e tessuto connettivo.
Eliminate il budello della salsiccia e tagliatela a rondelle.
Mondate la scarola, le coste, il tarassaco, la borragine, la verza e i friarielli; dividete i broccoli in cimette.
Portate a bollore il brodo filtrato e lessatevi le verdure per 10 minuti; unite le carni e cuocete per altri 5 minuti.
Tostate in una padella qualche fettina di pane.
Distribuite la minestra nei piatti e servitela con il pane tostato, condendo a piacere con formaggio grattugiato.

Capretto al limone del Veneto

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 45 minuti più una notte di marinatura
Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

2,2 kg capretto a pezzi
800 g patate novelle
limoni – origano secco
origano fresco – aglio
rosmarino – salvia – alloro
olio extravergine di oliva
sale grosso – pepe in grani

Eliminate un poco di grasso del capretto e marinatelo in frigorifero per 1 notte con un trito di origano secco, rosmarino e salvia, qualche foglia di alloro, 2 spicchi di aglio schiacciato con la buccia, qualche grano di pepe, il succo di 2 limoni, 2 limoni tagliati a pezzi e 1 bicchiere di olio.
Scolate il capretto dalla marinata e tenetela da parte.
Pestate 10 grani di pepe con una presa di sale grosso.
Disponete il capretto e i pezzi di limone su una teglia, conditelo con parte della marinata e con il sale e il pepe pestati e infornate a 170 °C in modalità ventilata per 1 ora, bagnandolo di tanto in tanto con 1 mestolino di marinata.
Lavate bene le patate e tagliatele in 4 parti. Sbollentatele con la buccia in acqua salata per 2-3 minuti, scolatele, conditele con la marinata avanzata, regolate di sale e unitele nella teglia del capretto con un po' di origano fresco; alzate la temperatura a 200 °C e fate cuocere ancora per 30 minuti.

CASATIELLO DELLA CAMPANIA

Casatiello della Campania

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 2 ore e 30 minuti di lievitazione

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

500 g	farina 0
400 g	formaggi misti (provola, caciocavallo, scamorza, pecorino, parmigiano)
180 g	fave fresche lessate e sbucciate
100 g	prosciutto crudo o salame piccante
50 g	strutto (o burro)
25 g	lievito di birra fresco
4-5	uova
	sale – pepe

Sbriciolate il panetto di lievito di birra e scioglietelo in 250 g di acqua tiepida.
Disponete la farina a fontana sul tavolo, create uno spazio al centro e versatevi l'acqua con il lievito; lavorate aggiungendo via via lo strutto a pezzetti, 15 g di sale e abbondante pepe.
Lavorate la pasta per alcuni minuti finché non sarà liscia ed elastica. Potete anche usare la planetaria.
Ponete la pasta in una ciotola leggermente unta; copritela con la pellicola o con un panno bagnato e lasciatela lievitare per circa 1 ora e 30, finché non sarà raddoppiata di volume.
Tagliate a dadini i formaggi e il prosciutto.
Sminuzzate le fave con il coltello e mescolatele con il prosciutto e i formaggi ottenendo il ripieno.
Trasferite la pasta lievitata su un piano infarinato e stendetela con il matterello formando un lungo rettangolo (60x20 cm) spesso circa 3-4 mm. Disponetelo con il lato lungo rivolto verso di voi.
Sbattete 1 uovo in una ciotolina e spennellatelo sul rettangolo di pasta, poi distribuitevi il ripieno lasciando un po' di spazio vuoto sul margine superiore (così riuscirete a chiudere il rotolo). Conservate il rimanente uovo sbattuto.
Avvolgete il rettangolo dal basso verso l'alto, creando un lungo rotolo; sigillatene il bordo.
Ungete con un po' di strutto uno stampo a ciambella (ø 24, h 7 cm), trasferitevi il rotolo facendo combaciare

Vassoio della colomba e piattini bianchi **Ceramiche Nicola Fasano**

COLOMBA CON CREMA DI RICOTTA E FRUTTA

le due estremità: se fosse troppo lungo ritagliatene un pezzo per rifilarlo a misura.
Adagiate sul rotolo le uova rimaste, intere con il guscio e crude, facendole affondare leggermente nella pasta per bloccarle. Preparate delle striscioline con i ritagli di pasta, larghe circa 1 cm e lunghe 8 cm, sovrapponetele alle uova a due a due formando una croce. Spennellatele con il resto dell'uovo sbattuto.
Fate lievitare ancora per 1 ora, quindi infornate a 170-180°C per 50 minuti circa.
Sfornate il casatiello e mangiatelo tiepido.
Da sapere Abbiamo alleggerito la ricetta tradizionale sostituendo 150 g di salumi con le fave fresche.

NEPITELLE DELLA CALABRIA

PINZA DI TRIESTE

Colomba con crema di ricotta e frutta

Impegno Facile
Tempo 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 1 COLOMBA

1 colomba
250 g panna fresca
120 g ricotta
miele di arancio
fragole – fragoline
fiori edibili
ovette di cioccolato bianco

Mescolate la ricotta con 1 cucchiaio di miele: lavoratela con una frusta fino a raggiungere una consistenza liscia e cremosa.
Montate la panna e incorporatela delicatamente alla ricotta cremosa.
Stendete la crema sulla colomba e guarnite con fragole e fragoline, fiori edibili e ovette.

Pinza di Trieste

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 4 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

500 g farina
105 g zucchero
80 g burro
25 g lievito di birra fresco
5 tuorli
1 uovo
arancia – limone
latte
Marsala – sale

Sciogliete il lievito in 50 g di acqua tiepida, quindi amalgamatelo con 50 g di farina e 5 g di zucchero, ottenendo una pastella. Lasciatela riposare per circa 1 ora, finché il suo volume non sarà raddoppiato.
Amalgamate alla pastella 150 g di farina, 50 g di zucchero, 30 g di burro fuso e 2 tuorli leggermente sbattuti, finché non otterrete un impasto liscio e compatto. Raccoglietelo a palla e fatelo lievitare per 2 ore in un luogo tiepido, finché non sarà raddoppiato di volume.
Lavorate l'impasto con 300 g di farina, 50 g di zucchero, 50 g di burro fuso, 2 tuorli e 1 uovo leggermente sbattuti, 8 g di sale, la scorza grattugiata di ½ limone, la scorza grattugiata di ½ arancia e 1 cucchiaio di Marsala. Lavorate l'impasto per 10-15 minuti, finché non sarà liscio e compatto; raccoglietelo in una palla e adagiatelo su una teglia rivestita con carta da forno.
Sbattete 1 tuorlo, mescolatelo con 1 cucchiaio di latte e spennellatelo sulla palla; lasciatela lievitare ancora per 1 ora in un luogo riparato. Alla fine spennellatela di nuovo e incidetela con 3 tagli a raggiera.
Cuocete a 170 °C nel forno statico per 40-45 minuti. Sfornate la pinza e fatela raffreddare. Servitela a piacere con composte di frutta, panna montata e creme oppure con formaggi e affettati.

Nepitelle della Calabria

Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 20-24 PEZZI

PER IL RIPIENO
250 g mosto di uva
130 g gherigli di noce
70 g cioccolato fondente
40 g cacao amaro
40 g zucchero
15 g cannella in polvere
1 uovo
vino Zibibbo o Passito
PER LA PASTA
500 g farina
100 g strutto o burro
100 g zucchero – sale

PER IL RIPIENO
Tritate finemente il cioccolato e le noci e mescolateli con il mosto di uva, la cannella, lo zucchero, il cacao e 2 cucchiai di vino Zibibbo.
PER LA PASTA
Impastate la farina, lo zucchero, un bel pizzico di sale e lo strutto in un composto sabbioso. Amalgamatevi a poco a poco 200 g di acqua, finché non otterrete un impasto liscio.
Stendetelo con un matterello a 1 mm di spessore. Ritagliatevi 20-24 dischi (ø 10 cm). Spennellatene il bordo con poco uovo sbattuto.
Ponete al centro di ciascun disco 1 cucchiaio di ripieno; richiudeteli a mezzaluna, premendo il bordo con una forchetta.
Rivestite una teglia con carta da forno, adagiatevi sopra le nepitelle e cuocetele a 180 °C per 20-25 minuti.

Pranzo in famiglia

Sara Tieni, redattrice, e il suo compagno Michele (qui con i figli Mattia, 3 anni, e Tommaso, 2 anni) preferiscono i vini rossi, da stappare nei momenti conviviali durante il fine settimana e nelle serate con gli amici.

IL VINO DELLA CASA

Aspettando il Vinitaly, ecco le nuove tendenze del bere. Con i consigli della redazione per scegliere le bottiglie giuste. E la guida per visitare la fiera

di **VALENTINA VERCELLI**
foto **ROBERT HOLDEN**

È tutto pronto a Verona per la 53ª edizione di Vinitaly (7-10 aprile), il Salone Internazionale dei Vini e Distillati più importante d'Italia, che lo scorso anno ha visto la partecipazione di 128.000 persone in arrivo da 143 nazioni. Si aprirà sotto un buon auspicio: le vendite sono in ripresa. Siamo il terzo Paese al mondo per consumi, dietro agli Stati Uniti e alla Francia, con una crescita dell'8% negli ultimi 5 anni.

Il merito è delle generazioni più giovani, che sono molto curiose e sempre più competenti. Aumentano gli iscritti ai corsi da sommelier, prolificano i wine bar, cresce l'interesse verso l'enoturismo, tanto che l'Italia è stata scelta per ospitare la *Global Conference on Wine Tourism* nel 2021 dalla World Tourism Organization, l'Agenzia delle Nazioni Unite che si occupa della promozione del turismo sostenibile e responsabile.

Il vino, in Italia, si consuma all'aperitivo e a tavola, per accompagnare il cibo, e il nostro modo di berlo è diventato il simbolo di uno stile di vita fatto di lentezza, di sapori buoni, di bellezza, di panorami che fa impazzire i turisti stranieri.

Bollicine sempre al massimo

Il successo degli spumanti sembra non avere fine né confini. Da vini delle feste sono diventati quotidiani, da bere all'aperitivo, per proseguire poi per tutto il pasto, tanto che l'ultima analisi di *International Wine & Spirits Research* ha predetto che nel 2022 l'Italia sarà il primo Paese al mondo per consumo di bollicine. Il protagonista è il Prosecco, con una crescita vertiginosa che non ha uguali nel mondo: le bottiglie prodotte sono 700 milioni e all'estero il nome Prosecco è diventato sinonimo di "bollicine italiane". Sono cresciute anche le principali zone di produzione di Metodo Classico: se la Franciacorta rimane in testa (17 milioni di bottiglie prodotte), stanno migliorando sempre di più per numeri e per qualità anche le zone di Trento (8 milioni), l'Oltrepò Pavese (1,5 milioni) e l'Alta Langa (1 milione di bottiglie). Alle denominazioni storiche si devono poi aggiungere gli spumanti da vitigni autoctoni, con eccellenti risultati in particolare per quanto riguarda il Lambrusco. Meritano una citazione, infine, i rifermentati in bottiglia (prodotti oggi con un vecchio metodo contadino che talvolta li lascia torbidi e «col fondo»), una nicchia produttiva perlopiù artigianale, amata soprattutto dai millennial.

L'onda rosa

Anche se la regina dei rosé, sia per produzione sia per consumi, rimane la Francia, in Italia la passione esploderà. Intanto i nostri vini rosati sono molto apprezzati all'estero, basti pensare che l'incremento delle vendite negli Stati Uniti ha segnato nell'ultimo anno +31,8% in valore e +21,1% in quantità. A Vinitaly, saranno tantissime le aziende che presentano novità «in rosa», mentre i consorzi delle principali zone di produzione sigleranno un accordo per riunirsi in una sorta di «super consorzio» per una promozione comune. E così ogni angolo del mondo conoscerà il Chiaretto Bardolino, il Valtènesi Chiaretto, il Cerasuolo d'Abruzzo, il Castel del Monte, il Salice Salentino e il Cirò. A Vinitaly li trovate tutti riuniti in un unico stand (padiglione 4, stand G3): vale la pena fare un salto per scoprirne la versatilità e la bontà.

Artigianali, che passione

Tra le novità del Vinitaly c'è la Organic Hall (padiglione F), uno spazio che accoglie Vinitalybio, con i vini biologici, prodotti secondo la normativa europea, e l'associazione di produttori artigianali e naturali Vi.Te. Un segnale che testimonia come la passione per i vini «green» sia in continua crescita. La ricerca Wine Monitor di Nomisma ha →

Sara
COME LO SCELGO

«Il vino da portare in tavola? Essendo semplici appassionati, è quello che ci hanno fatto scoprire in primis i parenti o gli amici, spesso etichette venete, come noi. Lo acquistiamo al supermercato, raramente in enoteca, magari durante un viaggio o un weekend enogastronomico, come è accaduto con un Nebbiolo scovato in una piccola cantina con rivendita nelle Langhe. Alcune etichette le conserviamo per le occasioni speciali».

TRA I MIEI PREFERITI

«L'**Amarone della Valpolicella Classico** di **Tommasi** del **2013**, anche perché è dell'anno in cui io e il mio compagno ci siamo incontrati. È un rosso per piatti di carne, ma per me è speciale anche con il gorgonzola e un pane croccante». *40 euro. tommasiwine.it*

Con i bigoli al ragù di anatra

«Per il ragù, soffriggo in poco olio sedano, carota e cipolla tritati, quindi unisco 4 etti di polpa di anatra macinata. Condisco con sale e pepe, sfumo con il vino bianco e faccio cuocere per 1 ora bagnando di tanto in tanto con brodo di pollo. Profumo con noce moscata. Cuocio i bigoli (li prendo già pronti, ma ricordo la ricetta della nonna: 4 etti di farina, 4 uova e il torchio speciale) con 1 bustina di zafferano, li scolo e poi li condisco con il ragù».

Prima di cena

Per Maria Vittoria Dalla Cia, caporedattore, qualche sorso di vino con formaggio, olive e grissini è un conforto per quando si arriva alla fine della giornata, un po' stanchi e con un po' di appetito.

Maria Vittoria

COME LO SCELGO

«Cerco vini accoglienti e freschi, che mi facciano sentire a casa. Chiedo consiglio agli amici esperti e li acquisto in enoteca, ma faccio anche esperimenti al supermercato (ne trovo di buoni). E poi leggo di vino, per imparare e per il piacere di immaginare i sapori prima di gustarli».

TRA I MIEI PREFERITI

«L'**Etna Bianco Piante Sparse 2017** di **Ayunta**: è minerale e quasi dissetante; mi piace con il pecorino sardo Gavoi (anche se l'ideale è con pesci delicati)». *17,50* ***euro****. ayunta.it*

evidenziato come le vendite di questi vini abbiano raggiunto i 21,6 milioni di euro nei supermercati, registrando un +88% rispetto al 2017, e come le superfici destinate alla viticoltura biologica siano aumentate del 175% in 10 anni.

Nel padiglione 8, invece, c'è più spazio per la Fivi, la Federazione Italiana dei Vignaioli Indipendenti, che quest'anno vedrà partecipare 212 aziende. È il posto giusto per conoscere i vitigni italiani (un patrimonio agricolo di valore inestimabile, con 535 varietà autoctone registrate) e i nostri territori minori, a cui anche l'americana *Wine Spectator*, la rivista di vino più importante del mondo, ha dedicato la sua storia di copertina di quest'anno.

Il fascino dei grandi

Quest'anno si è rinnovato l'interesse per i grandi vini italiani dopo che il Bolgheri Sassicaia 2015 di Tenuta San Guido è stato proclamato migliore vino del mondo (scommettiamo che l'annata 2016 sarà ancora più buona?). Oltre ai Supertuscan, nei mercati mondiali si confermano ottime le richieste di Barolo, Brunello e Amarone, che vedono un incremento dei prezzi di vendita, torna a crescere la reputazione dei Chianti e guadagnano terreno i vini dell'Etna. Ma la vera novità è stato il punteggio di 100/100 dato dal guru americano della critica enologica Robert Parker all'Alto Adige Gewürztraminer Spätlese Epokale 2009 di Cantina Tramin. È la prima volta per un vino bianco italiano. ■

Siamo i primi al mondo per produzione di vino. La vendemmia 2018 ha fruttato 48,5 milioni di ettolitri, circa il 17% del totale globale

Sabina

COME LO SCELGO

«In famiglia beviamo il vino solo nelle occasioni di festa o quando vengono a cena amici e parenti. Li compro online, cercando quelli di cui ho letto storie interessanti sul web e quelli che mi hanno consigliato i colleghi, ma li acquisto anche quando sono in viaggio, andando a visitare le cantine e le piccole enoteche locali, che hanno sempre una buona scelta di vini del territorio, anche di produttori poco conosciuti. Non ho una tipologia preferita, mi piace assaggiare vini sempre diversi e mi diverto a sperimentarli in abbinamento al cibo».

TRA I MIEI PREFERITI

«Il **Passito di Pantelleria 2015** di **Cantine Pellegrino 1880**. È il nostro vino dei momenti speciali e il ricordo di una bella vacanza nell'isola siciliana con mamma e papà». *17 euro*. *carlopellegrino.it*

Con la torta di ricotta

«È il mio dolce preferito fin da bambina e la mamma continua a prepararmelo, migliorando ogni volta la ricetta. Per la pasta frolla usa 125 g di burro freddo a pezzetti, 125 g di zucchero e 300 g di farina, un pizzico di sale e di lievito e la scorza grattugiata di 1 limone, 1 uovo. Per la crema, 800 g di ricotta, 2 uova, 100 g di zucchero, gocce di cioccolato e scorzette di arancia candita. Fodera una tortiera con la pasta, riempie con la crema e inforna a 180 °C per 25 minuti».

Merenda con papà

La web editor Sabina Montevergine chiacchiera con papà Sabino davanti a una fetta della sua torta preferita (mamma Maria Rosa era così innamorata del marito che ha scelto lo stesso nome per la figlia).

GUIDA A VINITALY

Il nostro decalogo per arrivare preparati, sfruttare al meglio il tempo della visita e tornare a casa (quasi) sobri

Prima

1 **Pianificate** Studiate un elenco degli stand che volete visitare. Orientarsi al momento è difficile e dispersivo. Fissate un appuntamento con le cantine per una visita più approfondita.

2 **Viaggiate in treno** Durante Vinitaly il traffico a Verona va in tilt. Spostatevi in treno, prenotando tempestivamente. Per raggiungere il polo fieristico c'è un servizio di navette.

3 **Fate una colazione** abbondante per non assaggiare i vini a stomaco vuoto. Evitate di bere caffè: altera la percezione dei sapori per circa mezz'ora.

4 **Abbigliamento** Vestitevi a strati e indossate scarpe comode: dovrete percorrere molti chilometri e affrontare notevoli sbalzi di temperatura tra l'esterno e i padiglioni.

5 **Non profumatevi** Qualsiasi profumo disturba la degustazione, confondendo le sensazioni aromatiche, vostre e di chi sta vicino a voi.

Durante

6 **Rispettate** il programma che avete fatto (punto 1): la tentazione di digressioni tra i padiglioni sarà forte.

7 **Stabilite un ordine** di assaggio: prima spumanti e vini bianchi, poi i rossi e i passiti, salendo via via con la gradazione alcolica. Tenete per ultimi distillati e superalcolici.

8 **Evitate di deglutire i vini assaggiati** Fate come i professionisti e usate le sputacchiere disponibili in ogni stand. Al limite, concedetevi un paio di bicchieri solo alla fine della giornata.

9 **Bevete molta acqua** durante la giornata, vi aiuterà a mantenere il palato pronto per i nuovi assaggi (e a rimanere più lucidi).

10 **Ossigenatevi** Ritagliatevi qualche minuto di pausa tra una visita e l'altra, uscite dai padiglioni e fate una breve passeggiata all'aperto.

Strada del vino Un percorso in ordine di assaggio alla scoperta di novità e conferme

INIZIO

Spumante Rosé Marzemino Millesimato Brut Rosa del Faè 2018 Canevel Un nuovo spumante rosé metodo Charmat da uve marzemino prodotto a Valdobbiadene. ***padiglione 7, Stand B2***

Ferrari Il punto mescita della cantina è aperto a tutti per assaggiare le bollicine di montagna più celebri d'Italia. ***padiglione 3, Stand C3***

Berlucchi Una nuova etichetta della Linea '61 che vi stupirà per la sua eleganza. Sarà presentata con un party la sera del 7 aprile. ***padiglione Palaexpo Lombardia, Stand BC 15***

Metodo Classico Blanc di Neri Torre Rosazza Una Metodo Classico molto particolare, a base di schioppettino, un vitigno autoctono friulano poco conosciuto. ***padiglione 4, Stand C7***

Riviera del Garda Classico Chiaretto Stilrose 2018 Santa Margherita Un rosato a base di uve groppello, barbera, sangiovese e marzemino, ricco della sapidità che caratterizza i vini del Garda. ***padiglione 4, Stand B7***

Pasqua Un vino bianco di pregio, e da lungo invecchiamento, prodotto nella zona veneta di Soave. Sarà presentato in anteprima con un party la sera dell'8 aprile. ***padiglione 5, Stand C2***

Cavit Due le novità che si potranno assaggiare in fiera, una Schiava vinificata in rosa e un nuovo bianco a base del vitigno autoctono trentino nosiola. ***padiglione 3, stand B3***

Metodo Classico Rosé Bolle di Borro 2013 Tenuta Il Borro La nuova annata di un Metodo Classico da uve sangiovese, con lungo affinamento sui lieviti: ben 60 mesi prima della sboccatura. ***padiglione 9, Stand C16***

Lazio Rosato 2018 Ciù Ciù Un nuovo rosato prodotto in Lazio dalla cantina marchigiana, con uve sangiovese, montepulciano e cesanese, coltivate in altitudine. ***padiglione 7, Stand C10***

Aglianico del Vulture Re Manfredi 2015 Un'edizione limitata in un cofanetto celebrativo per Matera Capitale Europea della Cultura 2019. ***padiglione 4, Stand C4***

Brunello di Montalcino Riserva Colombaiolo 2013 Casisano La nuova annata di una riserva che nasce in uno dei vigneti più alti di Montalcino; allo stand si potrà assaggiare insieme alla 2012. ***padiglione 5, Stand D2***

Amarone della Valpolicella Classico De Buris 2008 Un Amarone di alta gamma, con assaggi limitati solo su prenotazione. ***padiglione 5, Stand D2***

FINE

di LAURA FORTI, foto JACOPO SALVI

REGINE DEL POLLAIO

Piumaggi sontuosi come mantelli, portamenti eleganti e ciuffi che sembrano corone. Sono le galline di una collezione particolare: belle, buone e grandi ovaiole

PADOVANA NERA E ARGENTATA

Inconfondibile per il caratteristico ciuffo, è un'antica razza italiana, elegante, con splendidi piumaggi di vari colori: i più diffusi sono bianco, nero (qui), argentato (a destra) e scamosciato. La Padovana ha **carni tenere** e una buona produzione di uova dal guscio bianco, anche in inverno.

BRABANTE OLANDESE

È una razza molto antica, che secondo alcuni è l'antenata della Padovana. Ha aspetto elegante e slanciato, dimensioni contenute e una spiccata **vocazione ovaiola**. Può avere diverse colorazioni, mentre le uova sono bianche. È piuttosto docile e, se addomesticata, può diventare un animale da compagnia. Altrimenti è piuttosto restia al contatto.

Un'attività nata per gioco, come una collezione di figurine: così Niccolò Torsello (nella foto), professionista milanese nel campo immobiliare, ha iniziato la sua avventura di allevatore di galline, circa dieci anni fa. «A Bagnoli, in Veneto, la mia famiglia ha da generazioni una tenuta, nella quale c'è un'azienda agricola con vigneti, vitelli e galline da cortile. Un giorno, un amico iniziò a selezionare razze di galline particolari nel Comasco, e visto che io ne avevo alcune di razza Padovana, cominciai un gioco di scambi con lui, facendo avanti e indietro tra Bagnoli e Como con l'auto piena di galline. Scoprii poi che ne esistono oltre **centottanta razze**, alcune con piumaggi meravigliosi, e mi appassionai al punto da mettere insieme una discreta collezione, della quale mi sono spesso vantato con i miei ospiti. Negli anni mi sono divertito a creare qualche piccolo harem, nel quale mettevo il gallo con alcune galline della stessa specie per farli riprodurre, sempre per hobby. Oggi ne ho una cinquantina, di una decina di razze diverse, e quello che era nato come un gioco è diventata un'attrazione: la villa è una dimora veneta seicentesca, ed è meta di turisti, oltre che di scolaresche che visitano l'azienda agricola. E le galline sono le vere star, ben più fotografate delle preziose statue di Antonio Bonazza (scultore italiano del Settecento) che ornano il giardino all'italiana.

MOROSETA

Il suo luogo di origine è incerto: alcuni pensano provenga dall'Africa del Sud, altri dalla Cina, altri dal Giappone. Di **taglia piccola**, è un animale mansueto dal piumaggio particolarmente soffice e setoso. Anche le uova sono più piccole delle standard, di colore bruno giallastro. Le galline, invece, possono essere bianche, grigio perla, nere, rosse, grigio-blu.

COCINCINA

Originaria della Cina, ha grandi dimensioni per via delle penne lunghe e del piumino infantile che rimane anche nell'adulto. Nonostante l'aspetto massiccio e maestoso, è una gallina **molto docile** e, poiché ha ali corte e non vola, può essere allevata in pollai con steccati bassi. Le zampe piumate, però, richiedono un suolo sempre pulito. Le uova sono medie, rossicce.

MARANS

Di origini francesi (villaggio di Marans) è rustica e robusta, tranquilla, buona ovaiola e con ottima carne. La sua caratteristica principale è la **colorazione delle uova**: queste, generalmente grandi (a partire da 65 g), hanno un guscio particolarmente scuro all'esterno, ma bianco all'interno. A volte sono «picchiettate» o maculate.

←BRAHMA PERNICIATA

Originaria dell'Asia, non si sa se dell'India o della Cina, è una razza gigante, con struttura ossea grossa e gambe robuste, testa piccola, becco robusto e curvo. Il mantello può essere di diversi colori, tutti bellissimi, motivo per cui è allevata **per esposizione**. Le uova pesano almeno 60 g, e hanno un colore giallo bruno o rossastro.

IL LATO POSITIVO

di
SARA TIENI

foto
MONICA VINELLA

Giovani ristoratori visionari, antichi palazzi che riprendono vita e vigne nel centro storico. La città gode di un nuovo rinascimento. Molto gastronomico

Uno scorcio dei Quattro Canti o piazza Villena. Sopra, un dettaglio della Fontana Pretoria. Sotto, un tipico carretto siciliano con decori dipinti a mano.

«Io dico sempre che Palermo è come una donna bella che non sa abbigliarsi, non è mai in ghingheri. Prova ne è che non sa mostrare il suo mare, ma alla fine è sempre una sorpresa. È una città che fa venire voglia di scoprirla». L'attrice Isabella Ragonese, da palermitana consapevole e un po' nostalgica, descrive così il capoluogo siciliano. Fondato dai Fenici tra il VII e VI secolo a. C., ha iniziato ormai da dieci anni, tra splendore e contraddizioni, la sua (ennesima) rinascita. Il merito è anche dell'aria frizzante degli ultimi eventi – è stata Capitale italiana della Cultura nel 2018 e prima ancora Capitale italiana dei Giovani –, e delle sue **nuove cucine**. E sono proprio i giovani ristoratori a valorizzare il centro storico – il più esteso al mondo – riscoprendone i fasti passati e ripopolando i palazzi di quella che un tempo fu la capitale del Regno delle Due Sicilie. Da un anno, ci raccontano, sono arrivati in massa anche gli **orientali**. Sembra che a ispirarli sia il film *Malèna* di Giuseppe Tornatore (da poco passato al vaglio della censura cinese), eccezionale quanto singolare veicolo del turismo. Suscita →

La ristoratrice biologa
Doriana Ribaudo nel suo locale, l'Osteria Ballarò, nelle ex scuderie secentesche di Palazzo Cattolica. Sotto, lombetto di suino nero con carciofini e granella di pistacchi essiccati: tra le proposte del menu ci sono molti presidi Slow Food.

stupore anche la Vigna del Gallo: 195 viti piantate nell'orto botanico di Palermo, che a luglio saranno innestate per salvaguardare le cultivar indigene.

Pranzo in valigeria o alle scuderie?

Il percorso ideale per assaggiare il cambiamento parte dai Quattro Canti. Detto anche piazza Villena o Teatro del Sole (perché almeno un lato è sempre illuminato durante la giornata), questo suggestivo largo ottagonale di epoca barocca divide simbolicamente e fisicamente la città in quattro parti, incrociando due degli assi principali di Palermo, via Maqueda e via Vittorio Emanuele, a metà della loro lunghezza. Proprio al numero 174 di via Maqueda, una specie di «rambla» in salsa siciliana chiusa al traffico da tre anni, c'è il nuovo bistrot della **Pasticceria Costa**, che ha preso il posto della storica boutique di moda Pustorino. In vetrina i celebri cannoli, le cassate (adorate anche da Domenico Dolce e Stefano Gabbana) e la frutta martorana, dolcissima e iperrealistica riproduzione in pasta di mandorle di frutti freschi.

Sopra, Antonio Costa, dell'ultima generazione di celebri pasticcieri palermitani. Sotto, l'interno dell'Enoteca del Capo, locale con piccola cucina e mescita dentro lo storico Mercato del Capo.

Lo stesso è successo per **Buatta Cucina Popolana**, in via Vittorio Emanuele. Nel palazzo in stile liberty che ospitava la valigeria Quattrocchi 1870, oggi c'è un locale «gastrocratico»: prezzi ragionevoli, ricette tradizionali rivisitate e alleggerite (ma non di gusto) da tre giovani gestori: Franco Virga, Stefania Milano e Davide Bicocchi. In cucina si cimentano nella riscoperta di classici quasi in via di estinzione come lo *spizzuliu* (il bollito di carne mista con giardiniera) o i bucatini coi *vruoccoli* (i cavolfiori) *arriminati*, ovvero ripassati in padella.

Poco più in là, sempre in via Vittorio Emanuele, merita una tappa la **Locanda del Gusto**, all'interno del Quintocanto Hotel & Spa. Intimo e contemporaneo, il ristorante si trova fuori dalla movida cittadina, celato nel cortile di un palazzo settecentesco. Il menu è voluttuoso e mediterraneo in parti uguali. Tra gli antipasti spunta l'etico e tradizionale «Quinto quarto» ovvero pâté di milza su crostone di pane di grano duro Russello (un'antica varietà), pera grigliata e pecorino, una rivisitazione raffinata del ben più rustico *pani c'à meusa*.

Un ottimo esempio della nuova offerta gastronomica è l'**Osteria Ballarò**. Il locale ha lo sguardo fiero e l'anima coraggiosa di Doriana Ribaudo, giovane ristoratrice con una laurea in Scienze biologiche che ha deciso di cimentarsi, con il marito Gianluca, laureato in Storia, nell'attività di famiglia. «Mio padre aveva un locale a Cefalù», ci spiega, «e la mia famiglia fa questo lavoro da 45 anni. Quando ho deciso di aprire a Palermo ho aspettato per giorni il proprietario davanti all'ingresso del palazzo che ora ospita il nostro ristorante, pur di convincerlo ad affittarmelo. Ci ho messo un po': non possedeva un cellulare». Il ristorante si trova nelle ex scuderie di Palazzo Cattolica. Siamo a due passi dal Complesso monumentale di Sant'Anna, ai confini dell'antico quartiere ebraico. La formula prevede una progressione architettonica e gustativa insieme. Per intenderci, si inizia con il cibo di strada più radicale con *cazzilli* (crocchette di patate) e *sfincione* (focaccia soffice con una squisita salsa di pomodoro, cipolle e acciughe), serviti nell'enoteca (che conta 600 etichette) situata all'ingresso e inframezzata da colonne quattrocentesche, e si finisce in una grande e luminosa sala, il ristorante vero e proprio. Qui l'atmosfera si fa più sosfisticata. «Tutti i piatti sono preparati con prodotti locali, tra cui molti presidi Slow Food e le specialità di piccole aziende a conduzione familiare». Una deliziosa summa di quanto elencato sono, per esempio, gli gnocchetti alle patate e zafferano con cozze e fagioli *cosaruciaru* (cosa dolce, in dialetto) di Scicli o il baccalà al vapore con lenticchie di Ustica e *sparacelli*, i broccoletti selvatici. «Lavoriamo con il pesce di Sciacca e di Licata, di grandissima qualità. Ci ho messo un po', ma ormai distinguo un pesce spada pescato da uno ucciso dagli squali», sottolinea Doriana. In cucina c'è Calogero Branca, esperienze in Israele, Teheran, Malta, e un pallino per rimodernare i classici casalinghi. Ecco allora che l'insalata di arance e finocchi diventa un semifreddo di finocchio e crumble di arancia caramellata.

Mercato con osteria ed enoteca-concept store

La nostra passeggiata prosegue fino al **Mercato del Capo** con il suo labirinto di vie simile a un suq. Non a caso quest'istituzione cittadina sorge sopra il Seralcadio, l'antico quartiere arabo degli Schiavoni, un tempo abitato da pirati e commercianti di uomini. Vi accediamo attraverso la trecentesca Porta Carini e affondiamo nei vicoli laterali dai nomi bizzarramente folcloristici: Scippateste, Gioia Mia e delle Sedie Volanti, quest'ultimo chiamato così per via delle botteghe dei fabbricanti di portantine. Sui banconi del pesce, anche il celebre tonno rosso (che si pesca dalla primavera inoltrata a luglio) e gamberi bianchi o di nassa. Tra le prelibatezze locali ci sono i *tenerumi* (i germogli e le foglie più tenere della pianta di zucchina) delicati quanto pregiati, le fragoline di Marsala e i *cacuoccioli* (carciofi) selvatici. Il cibo di →

Tartare di tonno rosso con maionese alla bottarga e cipolla bianca caramellata all'arancia e croccante al rosmarino, servita alla Locanda del Gusto.

Poetici drink
Il persiano Nasser Charles Ayazpour, creativo proprietario del lounge bar con ristorante SciùRum, nell'ex area Quaroni. Punto di forza sono i cocktail, ma Nasser scrive poesie e crea anche complementi d'arredo con mobili di recupero (sono in vendita nel locale). Sotto, bevande miscelate con spezie, fiori e frutta.

In capo al mondo
Da destra, in senso orario, alcuni dettagli del Mercato del Capo a Palermo. Le *abbanniate* (gli strilli dei venditori) al banco del pesce, durante la vendita del tonno rosso. Due classici cibi di strada: i *babbaluci*, lumachine lessate e condite con olio e prezzemolo, e il *pani c'à meusa*, panino al sesamo con milza, caciocavallo e strutto. Carciofi selvatici.

Tanto di cappello
Sopra, il pasticciere e maître chocolatier Salvatore Cappello nel suo laboratorio di via Colonna Rotta, a Palermo. A destra, la sua celebre torta Settestrati al cioccolato, bavarese alle nocciole, genoise al cioccolato e croccante ai cereali, uno dei dolci cult della bottega.

strada ovviamente abbonda per cui è imperdibile un assaggio di *babbaluci*, le lumachine lessate e condite con olio e prezzemolo, spesso vendute anche dai verdurai. Lo spettacolo si sente e si vede: nell'aria risuonano le *abbanniate*, le urla dei negozianti per attirare la clientela. I pesci esposti sono «arricciati», in modo da valorizzare testa e coda, parti da cui si nota la loro freschezza.

Quello del Capo è da sempre un mercato celebre per le sue *carnezzerie* ovvero le macellerie, scandite dai quarti di bue appesi, una reminiscenza della tradizione ebraica, per depurarli dal sangue. Le interiora, qui dette *mussu* o *cargiganuola*, si possono acquistare da Rosone, sotto Porta Carini. La milza (*meusa*), fritta nel grasso bollente, farcisce il pane di banchetti improvvisati o si mangia all'Antica Focacceria Butera. Per un bicchiere si va all'**Enoteca del Capo** che, insieme a una selezione di vini e bollicine siciliane, propone involtini di zucchina, polpette di melanzana in agrodolce, caponata e varie prelibatezze assemblate con i prodotti delle botteghe circostanti.

Al Capo, come negli altri mercati storici di Ballarò e della Vucciria, si sta sviluppando un interessante fenomeno: il bistrot-retrobottega. Un esempio, proprio alla Vucciria, è l'**Osteria Dadalìa**. Il locale, aperto nel 2018 da Giovanni D'Alia col socio Pippo Pitarresi, ha una storia interessante. La famiglia di Giovanni è proprietaria, da quattro generazioni, dei più popolari banchi di frutta e verdura del mercato (immortalati anche da Renato Guttuso nel dipinto *Vucciria*, del 1974). Da lì, la decisione di aprire un piccolo ristorante a chilometro zero. In menu ci sono la pasta con i *tenerumi* e gli involtini di pesce spada con uva passa e pinoli, l'ambiente è informale e gioioso, con le sedie apri-e-chiudi, tipicamente utilizzate dalle famiglie siciliane durante le feste.
Tornando in via Maqueda, in piazzetta PP 3, nel complesso realizzato nell'ex area Quaroni, dove per decenni non ci sono state altro che le macerie della Seconda guerra mondiale, adesso si trova **SciùRum** (gioco di parole tra l'inglese *show room* e la parola *sciù*, tipico dolce siciliano, più rum, come il distillato): ristorante, fino alle due di notte, con concept store e lounge bar, è stato aperto dal poeta e artista persiano Nasser Charles Ayazpour. La sua personalità e la sua vita da film a lieto fine (è un rifugiato politico diventato mediatore culturale e poi oste) si riflette negli arredi del locale, che si possono anche acquistare: un mix di poltrone da cinema d'antan, lampade di modernariato e tavolini ricavati da cartelli stradali che Nasser raccoglie per il mondo e poi trasforma dandogli nuova vita. «L'idea è di condividere arte, cibo e culture diverse», ci racconta. La prova è un menu dove si passa con disinvoltura dalla tartare di *pescado* del giorno ai *nugget* di pollo americani con caponata. Anche i cocktail riflettono una certa internazionalità. In lista sfilano mezcal messicani, whisky giapponesi, vodka e grappe da bere in purezza o combinati, con abile lavoro di miscelazione, insieme con frutta, spezie (molte) ed erbe fresche. E attenzione: ogni oggetto qui, come ogni ricetta, a ben osservare, nasconde un segreto. Una frase incisa tra i telai in legno delle sedie o mimetizzata tra le imbottiture dei cuscini». Dopo l'ultimo drink, per la notte potete optare per una delle quattro stanze di **BB22**, b&b di charme nel vicino Palazzo Moncada con favolosa colazione (e la possibilità di organizzare cene private con un personal chef o pranzi in barca sulla costa di fronte a Mondello).

Settestrati di delizie e burger di asino

Il giorno dopo, il giro per il cuore arabo-normanno della città continua alla **Pasticceria Cappello 1940**, luogo di culto dei palermitani. Siamo in via Colonna Rotta, poco lontano dal Palazzo dei Normanni. Qui, un po' defilato, c'è il laboratorio di Salvatore Cappello. «La mia famiglia iniziò nel dopoguerra con una latteria, poi diventata gelateria. Mio zio Bartolo diede la svolta e mia madre avviò una piccola pasticceria casalinga». Tra gli amori dichiarati del pasticciere quello per il cioccolato, come testimonia la sua leggendaria Settestrati, torta tanto goduriosa quanto difficile da realizzare, con sette diverse consistenze di cioccolato. Per i tradizionalisti c'è anche il pane di grano Tumminia, con gocce di cioccolato, versione sicula del francese pain au chocolat, e infine Porta Nuova, San Giovanni degli Eremiti e il Teatro Massimo scolpiti nel fondente.

Proprio vicino a quest'ultimo infine, c'è **Fud Bottega Sicula**, uno dei locali aperti dall'imprenditore Andrea Graziano, tra il capolugo siciliano, Catania e Milano divenuta celebre anche per la ristorazione veloce ma di qualità: lo *shek burgher*, hamburger di carne di asino di Chiaramonte Gulfi, mozzarella di bufala affumicata e cipolla di Giarratana è diventato un piccolo cult, ma ci sono anche la selezione di formaggi di capra Girgentana e insalate dai divertenti nomi siculo-americani come la Uoscinton con sgombro sott'olio, olive *cunzate* verdi, uva passa, pinoli. E da giugno, nella zona della Cala, il porto turistico della città, riapre Fud Bocs, temporary restaurant estivo con un focus sulle specialità di mare. ■

La colazione con cannoli e paste di mandorla a BB22, b&b all'interno dello storico Palazzo Moncada a due passi da piazza San Domenico.

INDIRIZZI

Pasticceria Costa, *pasticceriacosta.com*
Buatta Cucina Popolana a Palermo, *buattapalermo.it*
Ristorante Locanda del Gusto, *quintocantohotel.com*
Osteria Ballarò, *osteriaballaro.it*
Enoteca del Capo, *via Porta Carini 56*
Osteria Dadalìa, *via Maccherronai 20*
SciùRum, *sciurum.com*
Pasticceria Cappello 1940, *pasticceriacappello.it*
Fud Bottega Sicula a Palermo, *fud.it*
BB22, *bb22.it*

A che ora mangiamo?

MOZZARELLA, CREMA DI LATTUGA, ACCIUGHE

Piattino della mozzarella e posate **Zara Home**, piatti bianchi **Maisons du Monde**, tovaglia e tovaglioli **Colomba Leddi**.

FRAGOLE AL TIMO CON MASCARPONE E SFOGLIE CROCCANTI

A casa hanno tutti fame e non vedono l'ora di sedersi a tavola. Non fateli aspettare: risolvete la cena con le nostre ricette

ricette GIOVANNI ROTA, testi AMBRA GIOVANOLI
foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

Piatti bianchi e sottopiatto celeste degli gnocchi **Maisons du Monde**, posate **Zara Home**, tovaglia e tovaglioli **Colomba Leddi**.

POLLO ALLE MANDORLE E ZUCCHINE ALLA MENTA

GNOCCHI AL PECORINO CON FAVE E POMODORINI

Mozzarella, crema di lattuga, acciughe

Impegno Facile

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g 2 piccole mozzarelle
150 g patate
150 g lattuga pulita più 4 foglie intere
100 g pane integrale
4 filetti di acciuga sott'olio
2 ravanelli
1 scalogno
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Sbucciate lo scalogno, tritatelo e rosolatelo in una casseruola capiente con un filo di olio per un paio di minuti.
Pelate intanto le patate, grattugiatele con la grattugia a fori grossi e unitele nella casseruola insieme con 150 g di lattuga, 60-70 g di acqua e una piccola presa di sale; cuocete per circa 7 minuti, quindi frullate tutto ottenendo una crema abbastanza densa.
Tagliate finemente i ravanelli, affettate la mozzarella e spezzettate le acciughe.
Sistemate nei piatti le 4 foglie di lattuga intere e distribuitevi sopra le fette di mozzarella, alternate alla crema di lattuga, le acciughe a pezzetti, le rondelle di ravanello, un po' di pane sbriciolato e qualche germoglio a piacere. Condite tutto con un filo di olio e un pizzico di pepe.

Fragole al timo con mascarpone e sfoglie croccanti

Impegno Facile
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

250 g mascarpone
250 g fragole
230 g 1 rotolo di pasta sfoglia rotonda
1 uovo
zucchero semolato
zucchero a velo
timo limonato

Sbattete l'uovo in una ciotolina.
Stendete la sfoglia e adagiatela sopra la sua carta da forno in una teglia. Incidetela segnando 12 spicchi e bucherellatela, poi spennellatela con l'uovo sbattuto, infine cospargetela di zucchero semolato; infornatela nel forno ventilato a 200 °C per 7-8 minuti.
Mescolate il mascarpone con 2 cucchiai di zucchero a velo.
Affettate le fragole. Frullatene la metà con 1 cucchiaio di zucchero a velo e qualche fogliolina di timo limonato, ottenendo una salsa.
Sfornate la sfoglia, lasciatela intiepidire per un paio di minuti, quindi separate gli spicchi.
Distribuite nei piatti le fragole a fette, una cucchiaiata di mascarpone e le sfoglie; completate con la salsa.

Gnocchi al pecorino con fave e pomodorini

Impegno Facile
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g ricotta
150 g farina 00
120 g pomodorini in acqua e sale
50 g pecorino stagionato grattugiato
40 g fave lessate precotte
40 g burro
2 tuorli
maggiorana – sale – pepe

Sgocciolate le fave, sbucciatele e tritatene circa la metà.
Mescolate in una ciotola la ricotta, il pecorino grattugiato, la farina, i tuorli, le fave tritate e un pizzico di sale e di pepe: otterrete un composto abbastanza sodo. Trasferitelo su un tagliere infarinato e lavoratelo con le mani per ricavare uno o più filoncini (ø 1,5 cm); tagliateli in gnocchi di un paio di centimetri e lessateli in abbondante acqua salata per 3-4 minuti.
Sciogliete in una padella il burro, fatevi insaporire l'altra metà delle fave intere e i pomodorini tagliati a metà per qualche secondo, quindi insaporitevi gli gnocchi scolandoli via via con il mestolo forato.
Distribuiteli nei piatti e completate con foglie di maggiorana fresca e, a piacere, con fiori edibili.

Più facile ancora: modellate l'impasto degli gnocchi in un unico filone di 5-6 cm di diametro e affettatelo a rondelle spesse poco più di 1 centimetro, come si fa per quelli alla romana. Lessatele per 5-6 minuti.

Pollo alle mandorle e zucchine alla menta

Impegno Facile

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g 4 suprême di pollo (petto non spellato unito alla prima parte dell'ala)
100 g latte di mandorle
50 g vino bianco secco
30 g mandorle con la pelle
2 zucchine
amido di mais
menta
olio extravergine di oliva
sale

Scaldate un filo di olio in una padella capiente e rosolatevi i petti di pollo per 5-6 minuti sul lato della pelle e per altri 3-4 minuti sul lato opposto.
Tagliate le zucchine a rondelle e rosolatele in un'altra padella, con un filo di olio, 2-3 foglioline di menta spezzettate e un pizzico di sale per circa 5 minuti.
Tritate grossolanamente le mandorle.
Stemperate 1 cucchiaio abbondante di amido di mais nel vino bianco, versatelo sul pollo e, non appena sarà evaporato quasi del tutto, bagnate con il latte di mandorle e proseguite la cottura per altri 2 minuti.
Togliete il pollo dalla padella, sgocciolandolo dalla salsa di cottura, e passatelo nelle mandorle, sul lato della polpa, per impanarlo.
Servitelo con le zucchine, gocce di salsa e altre foglie di menta.

SUPER FUSION

Nella futuristica città-stato alla fine della Malesia convivono tradizioni gastronomiche locali, cinesi, indiane e occidentali. Dai mercati ai ristoranti stellati la cucina è l'arma più potente per amalgamare le tante etnie che la abitano

di LAURA FORTI, foto LAURYN ISHAK

Un piatto tipico della cucina *peranakan* al ristorante Candlenut: i *kueh pie tee* fatti in casa, croccanti bicchierini di pastella fritti, da riempire con verdure brasate, salse e gamberi. Nella pagina accanto, le architetture del quartiere Katong, zona *peranakan* della città.

Mezzo giro del globo, undici ore di volo, oltre diecimila chilometri e un salto in avanti sull'orologio di sette ore: tutto per raggiungere quello che, sul mappamondo, è un «piccolo punto rosso», come Singapore è spesso soprannominata. È vero, la sua superficie è pari alla metà del territorio di Roma. La sua posizione, però, l'ha resa strategica per le rotte che percorrono l'Asia, oggi come in passato, tanto da trasformarla in un grande punto di incontro di popoli, culture, lingue e cucine. Negli ultimi cinquant'anni, poi, uno sviluppo vertiginoso ha sconvolto l'aspetto del luogo con architetture avveniristiche che sono cresciute di pari passo con la ricchezza della città, attualmente tra le più importanti piazze finanziarie del mondo. L'Occidente, qui, è pervasivo. Le vie principali della città sono percorse da grandi centri commerciali, uno dopo l'altro, da edifici storici di impronta vittoriana, e da grattacieli, tantissimi grattacieli. Scopro che sono più di quattromila. E l'Asia? La percepisco nel clima equatoriale, la vedo sui volti delle persone che incontro (i cinesi sono il 74% della popolazione), la trovo nei quartieri etnici, a Chinatown, Little India e Arab Street. Ma soprattutto la sento nei profumi, la vedo nei mercati. Non vedo l'ora di assaggiarla.

Cuore *peranakan*

A Singapore si parlano quattro lingue ufficiali: l'inglese, il cinese mandarino, il tamil e il malese. In più, c'è il singlish, un inglese dialettale che si è incrociato con i termini più comuni delle altre lingue. Un quadro simile si può tracciare anche per la cucina, dove convivono la tradizione cinese, l'indiana e la malese, e le più recenti europee. E poi c'è la *peranakan*, la più vicina al vero cuore di Singapore. I *peranakan* sono i discendenti dei cinesi che arrivarono nell'arcipelago malese 700 anni fa; la loro cucina accoglie suggestioni cinesi, indiane, malesi, indonesiane ed europee, ma le rielabora in modo originale. Un quadro di mescolanze che rende difficile orientarsi in quella che a prima vista sembra una cucina fusion di proporzioni colossali. Ho bisogno di una guida.

Incontro Violet Oon, *peranakan* da generazioni, nella **National Kitchen**, all'interno della maestosa National Gallery, uno dei quattro ristoranti che ha aperto con il suo gruppo (è in società con i figli) nei punti strategici della città. Violet è una vera autorità della cucina singaporiana, specializzata in piatti della tradizione, che ha studiato e approfondito anche come giornalista e critica gastronomica. «La cultura *peranakan* rischia di scomparire, e con lei la sua cucina. Non è facile, utilizza moltissimi ingredienti e i piatti sono spesso complessi da eseguire.

Metà sirena, metà leone, il Merlion è il simbolo di Singapore, anticamente nota come Città del Mare. Qui, nel 1299, approdò un principe malese e vi fondò la Città del Leone

Il ristorante di Janice Wong al National Museum e alcuni dei suoi cioccolatini. Sotto, bancarella di *satay* (spiedini), piatto nazionale di Singapore. Nella pagina a fianco, il Merlion Park; sullo sfondo domina il complesso di Marina Bay Sands.

In pochi li sanno ancora preparare. Da ragazza, ho implorato le mie zie e prozie di insegnarmi le ricette di famiglia e oggi la mia missione è custodire e riproporre l'autenticità di questa tradizione». Chiedo a Violet in che direzione sta andando la cucina di Singapore, città così proiettata nel futuro. «La tendenza più sentita è quella di tornare ai piatti delle nonne, ai sapori di casa. Una volta, quando le donne erano brave cuoche dedite ai fornelli, si andava al ristorante per provare qualche cosa di diverso. Oggi, al contrario, ci si va per ritrovare la memoria, il cuore, le radici. Vedo tanti clienti commossi nell'assaggiare un sapore perduto». Violet, quindi, mi guida alla scoperta di alcune specialità. Mi illustra il suo *high tea*, una tradizione qui a Singapore, che deriva dal rito del tè britannico: una sorta di brunch pomeridiano, offerto in molti ristoranti e bar cittadini, servito su alzate a tre piani, ispirate ai tradizionali portavivande indiani. «Questo sandwich farcito con una pasta a base di gamberetti essiccati e spezie (*hae bee hiam sandwich*) è proprio un *mama cooking*, un cibo di quelli preparati dalla *nyonya*, la donna *peranakan*». Al secondo piano un'altra specialità *peranakan*, i *nyonya top hats* (o *kueh pie tee*), piccoli bicchierini fritti che Violet serve già farciti con verdure brasate e gamberi (si trovano anche al **Candlenut**, ristorante stellato *peranakan*, dove li presentano ancora da comporre, con i bicchierini

da una parte e le farciture dall'altra). Tra i dolci, spicca il *kueh dah dah*, piccole crespelle di un color verde acceso ripiene di zucchero e cocco. Il verde è dato dal *pandan*, spezia tipicamente asiatica ottenuta dalla foglia dell'omonima pianta; ha un sapore delicato ed è molto usata, soprattutto per preparare dolci, pani e gelatine. Assaggio poi alcuni portate del ristorante di Violet: la sua versione dei *satay*, gli spiedini, piatto nazionale di Singapore. E, ancora, il suo *dry laksa*, noodle asciutti, in salsa speziata, con gamberi. «Non è una cucina così diversa dalla vostra», mi dice. «A Singapore ci sono più di trecento ristoranti italiani, tra le cucine occidentali è certamente quella più amata. Del resto noodle e olio vegetale vanno d'accordo con spaghetti ed extravergine».

Digressioni etniche

In questa multiforme e colorata città il *maka*, cibo, è al centro dei discorsi, viene fotografato, postato e commentato continuamente, mentre in ogni angolo è possibile acquistarlo o mangiarlo. In tutti i centri commerciali si trova una *food hall*, nei quartieri ci sono gli *hawker centres*, centri gastronomici che riuniscono specialità di ogni tipo. Ma per autentiche full immersion monografiche conviene andare nei mercati dei quartieri «etnici».

Quello di Little India, fitto di bancarelle colorate, offre gli ingredienti necessari per i piatti cittadini, non solo indiani, →

A sinistra, l'*high tea* servito alla National Kitchen, l'ultimo dei quattro locali di Violet Oon: sulla tipica alzata, assaggi salati sui primi due piani, dolci sull'ultimo. A destra, dolcetti cinesi in vendita a Chinatown. Sotto, uno scorcio del Civic District, il quartiere degli affari.

«Possa la tua ciotola di riso essere sempre piena»: è questo l'augurio stampato sui menu di Violet Oon, cuoca *peranakan*

e molte spezie. Nella zona «ristorante» il profumo di curry è penetrante. Tra le zuppe fumanti sui tavoli davanti ai venditori, assaggio una delle specialità più versatili dello street food indiano, la *roti prata*, una sottilissima piadina cotta sulla piastra e condita con uovo o con altri complementi, come una pizza.

A Chinatown, il quartiere etnico più popoloso, il posto in cui fermarsi a mangiare mi è inequivocabilmente indicato dalla lunga fila all'ingresso. Entro nel piccolo, informale negozio **Hong Kong Soya Sauce Chicken Rice & Noodle**, o più in breve Hawker Chan, per assaggiare il miglior pollo alla soia della città, meritevole addirittura di una stella Michelin, la prima tributata a un cibo di strada. I polli laccati, lucidi e invitanti, appesi al banco, finiscono tagliati a pezzetti in piatti consegnati velocemente in tavolate condivise, dove si mangiano in fretta, per lasciare subito il posto a qualcun altro. Comprendo il motivo della stella, in una città dove il «mangiare per via» è un'usanza quotidiana e diffusa. Ma certo questa esperienza mi consente di apprezzare la calma e l'eleganza di un'altra stella cinese, questa volta nel quartiere degli affari. Il ristorante è il **Summer Palace**, all'interno del Regent Hotel. Sale ampie e apparecchiate con cura, dove il cuoco Liu Ching Hai prepara specialità cantonesi con una particolare cura per i dettagli. Da assaggiare i piatti *wok-fried* (saltati nel wok), come quello con la carne di coccodrillo, tra le novità introdotte da Ching Hai nel menu.

Già che sono in questo monumentale hotel, decido di incontrare il cuoco italiano del ristorante **Basilico**, situato un piano sotto al Summer Palace: voglio chiedergli se è vero che la nostra cucina è così apprezzata a Singapore, e in quale forma. Angelo Ciccone, pugliese, executive chef, me lo conferma. «Oggi, però, serve eccellenza: aprire in città costa molto, e per mantenere una clientela bisogna offrire qualità». Il Basilico è famoso per la ricercatezza delle materie prime che arrivano in volo due volte alla settimana direttamente dall'Italia. «Quando puoi disporre di una burrata freschissima, vale la pena di apprezzarla senza trasformarla. D'altronde i miei clienti conoscono l'Italia, ci sono stati e l'hanno assaggiata. Non posso che cercare la verità dei nostri sapori. Lo faccio anche durante le degustazioni di formaggi, oltre cinquanta tipi, in una sala allestita apposta per imparare a conoscerli».

Cocktail con panorama

A Singapore amano le altezze, anche se i grattacieli, in confronto ad altri colossi asiatici, qui sono scherzosamente chiamati nani, perché non possono superare i 280 metri, per motivi di sicurezza aerea. Il più iconico è senz'altro il complesso di Marina Bay Sands, una gigantesca nave, parcheggiata su tre torri, come a guardia del pianeta: un'opera architettonica ultimata nel 2010, su un'area strappata al mare grazie a recenti bonifiche. Sul tetto c'è la piscina a sfioro più alta e più lunga del mondo, →

Chan Hong Meng, titolare di uno *stall* nel Food Complex di Chinatown, dove vende polli alla soia, tanto deliziosi da aver conquistato una stella Michelin, la prima attribuita a un cibo di strada. Chan ha aperto anche un informale locale con un menu più ampio e più posti a sedere, sempre in tavoli da condividere.

Sopra, la *pandan* panna cotta del ristorante The Salon, e la sala del Candlenut. Sotto, dolcetti tipici della cucina *peranakan* e gli spettacolari alberi dei Gardens by the Bay. Nella pagina accanto, Sophia Kang, senior bartender al Manhattan.

e non voglio perdermela. L'accesso è consentito solo agli ospiti dell'hotel, ma il lounge bar del ristorante **Cé la vi** mi consente di ammirarla da una delle sue estremità, sorseggiando il drink più panoramico della mia vita, con una vista totale sulla città.

Per un cocktail storico, invece, la meta è il sontuoso **Raffles Hotel**, che prende il nome dal fondatore della Singapore coloniale britannica, Sir Thomas Stamford Raffles. È d'obbligo un Singapore Sling, che proprio qui fu inventato da un barman locale nel 1915, quando per le signore era disdicevole bere alcolici in pubblico. Questo cocktail nasconde gin, brandy di ciliegia e Cointreau in succo d'ananas e lime, con un po' di granatina, che gli dà un innocuo colore rosato. Per serate da intenditori, il posto migliore è il **Manhattan**, numero uno tra gli Asia's 50 Best Bars e terzo dei World's 50 Best Bars, ispirato all'età dell'oro del XIX secolo. Qui si possono assaggiare drink e whisky affinati nella Rickhouse, una «sala invecchiamento» dove gli spiriti riposano prima della spillatura. Da provare il Negroni stagionato.

Tra parchi, baia e musei

A Singapore si può passeggiare in grandi parchi o lungo le *quay*, le rive del fiume nel pittoresco quartiere pieno di piccoli locali affacciati sull'acqua. Alzando lo sguardo i grattacieli incombono sui tavolini apparecchiati. Avanzando verso la baia prendono il sopravvento, insieme a costruzioni spettacolari: un ponte a forma di elica del dna, un museo come un tulipano appena schiuso (ArtScience Museum), una statua-fontana metà sirena metà leone. Proseguendo ancora si arriva alla zona dei Gardens by the Bay, dove si trovano diciotto alberi spettacolari e sostenibili (hanno un ecosistema energetico autonomo), futuristici parchi coperti che custodiscono fiori e piante di ogni provenienza, ricreando habitat naturali diversi, con tanto di vertiginosa cascata. Affacciato sulla baia, un indirizzo è da annotare per il suo rinomato *high tea*: il **Clifford Pier**, grande locale ricavato in un ex approdo per le barche, oggi ristrutturato con la consueta grandeur singaporiana; nel suggestivo deck sull'acqua che lo circonda, servono le classiche alzate a tre piani e le «riforniscono» a oltranza, su richiesta.

«...se c'è caos, è caos ideato, se è brutta è di una bruttezza progettata; se è assurda, è di una assurdità voluta» **Rem Koolhaas**

Ai piedi di un verde parco si trova invece **The Salon**, il ristorante dell'Hotel Fort Canning, storica costruzione un tempo sede dell'amministrazione militare britannica. Qui lo chef Jeffrey Tan propone rivisitazioni gourmet delle specialità più comuni di Singapore, come la delicata *pandan* panna cotta. Poco lontano si trova l'ultimo ristorante aperto da **Janice Wong**, visionaria chef artista, famosa a Singapore per i dolci preparati nel suo dessertbar **2am**. Nel ristorante, che porta il suo nome, si possono assaggiare zuppe, noodle e i coloratissimi *Signature 5 dumplings,* un assortimento di ravioli cinesi con cinque ripieni diversi.

Prima di ripartire, mi restano tre assaggi da non perdere: il granchio, il *kopi* e il *durian*. Il primo è come una «moleca» gigante, che si cuoce e si mangia con il suo guscio tenero insieme con i noodle e una salsa al chili: è in carta, per esempio, al ristorante **Halia**, all'interno del Giardino Botanico. Il secondo è un caffè preparato con chicchi tostati insieme a zucchero e margarina, che gli conferiscono un sapore caramellato e dolce. Si gusta nei tanti *kopitiam*, caffetterie, dove si può chiedere nero o con latte condensato. Infine il durian: si trova in tutti i mercati ed è un frutto molto popolare a Singapore, nonostante il suo odore così intenso, che addirittura è vietato portarlo sui mezzi pubblici e negli hotel. Si può chiedere ai venditori di tagliarne il guscio duro e spinoso per assaggiare la polpa tenera all'interno. Il sapore è dolce, ma decisamente forte: i palati poco abituati forse lo apprezzano di più trasformato in cioccolatini, dolci, biscotti. La lavorazione, infatti, conserva la dolcezza ma ne mitiga la potenza aromatica. ■

INDIRIZZI

National Kitchen by Violet Oon at National Gallery
violetoon.com
Ristorante Candlenut *comodempsey.sg/restaurant/candlenut*
Hong Kong Soya Sauce Chicken Rice & Noodle,
Chinatown Food Complex stall e 78 Smith Street
Ristorante Summer Palace, Ristorante Basilico e Manhattan Bar *regenthotels.com*
Lounge Bar Cé la vi,
marinabaysands.com/restaurants/ce-la-vi-club-lounge.html
Raffles Hotel, raffles.com
Ristorante bar Clifford Pier, *fullertonhotels.com/the-fullerton-bay-hotel/the-clifford-pier.html*
Ristorante The Salon hfcsingapore.com/dining.aspx
Ristorante Janice Wong, *janicewong.com.sg*
PER ARRIVARE Singapore Airlines *singaporeair.com*
INFO Singapore Tourism Board *stb.gov.sg*

LA SCUOLA

INGEGNERIA GOLOSA

Curioso e pragmatico, Leonardo progettò molti congegni che sono di fatto gli antenati degli attrezzi di una cucina moderna

MOVIMENTO AD ARIA
«Questo è il vero modo di cuocere la carne», annotava il genio Da Vinci nei suoi schizzi per un girarrosto. Ne progettò uno che funzionava con un'elica mossa dall'aria calda di combustione: un parente del modello a motore di **Weber** per barbecue a carbone. 199,99 euro.

COME IN CANTINA
Ludovico il Moro aveva donato al suo ingegnere di corte una piccola vigna a Milano. Per tenere il vino al fresco, studiò un congegno idraulico, di cui la cantinetta *Vertigo* di **KitchenAid** pare la pronipote. Prezzo su richiesta.

PRIMA DELLA PLASTICA
Abituato ad allievi di bottega sbadati (si sa, gli artisti...), Leonardo inventò una tazza in colla animale e vegetale che non si sarebbe rotta nemmeno «gittata a terra». Come **Tescoma** con la linea *Mydrink* in plastica: caraffa e 4 bicchieri con coperchio e cannucce per i party (si sa, i bambini...). 34,90 euro.

SE IL FUMO FA BENE
Nel Cinquecento si conservavano i cibi con l'affumicatura, che lasciava un buon saporino. Leonardo la sperimentò per ottenere «bona carne salada». Oggi, l'affumicatore a due fornelletti di **Quantum** farebbe al caso suo. 35,72 euro.

DAL CENACOLO
Ispirata all'affresco vinciano, l'Ultima Cena della Cappella Marchionale di Revello, in Piemonte, mostra bicchieri ad anfora per acqua e vino, simili ai *Bilia* di **Zafferano** resistenti agli sbalzi di temperatura. Set da 6, 57 euro.

UNA CASCATA DI CIOCCOLATO
Leonardo inventò fontane che mescevano vino ai banchetti. La cioccolata non c'era ancora, ma se l'avesse assaggiata, avrebbe trovato il modo di farla spillare come l'*American Dream* di **Balvi**. 42,35 euro.

TESTI **MARINA MIGLIAVACCA, SARA MAGRO**, FOTO **GETTY IMAGES**

I NOSTRI CORSI

FESTA CON CHI VUOI

L'importante è stare insieme. Con l'allegria di una pizza appena sfornata, di un dolce tradizionale o delle uova di cioccolato. Tutto preparato da voi

PIZZE, FOCACCE E TORTE SALATE

CHE COSA SI IMPARA
Mani in pasta con diversi tipi di pizza (al trancio, bianca, napoletana) e di focacce (classica, con cipolle, di Recco, pugliese). E poi panzerotti e calzoni e, tra le torte salate, la pasqualina ligure e l'erbazzone emiliano.

DOVE E QUANDO
I corsi si svolgono nella nostra sede, in via San Nicolao 7, in 3 lezioni da 3 ore ciascuna. In aprile iniziano il 3 (ore 19-22) e il 12 (ore 15-18).

QUANTO COSTA E COME ISCRIVERSI
Ogni corso completo da 9 ore costa 220 euro. Se si scelgono lezioni singole, il costo è di 90 euro ciascuna. Iscrizioni sul sito della Scuola o presso la segreteria. A fianco i riferimenti.

INFO E CONTATTI

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in p.le Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004

scuola.lacucinaitaliana.it

Seguici su:

Scoprite gli altri corsi sul nostro sito

SCELTI TRA GLI APPUNTAMENTI DI APRILE

LABORATORIO BAMBINI DECORARE LE UOVA
Imparare giocando e alla fine dire con soddisfazione: «Questo l'ho fatto io!». In una lezione di 1 ora e 30 minuti i più piccoli riusciranno a creare con disegni e decori il proprio uovo di Pasqua. 12, 16, 19 aprile (ore 16,30-18).

UOVA DI CIOCCOLATO
Ecco il corso che rivela tutti i segreti delle uova pasquali, dal temperaggio del cioccolato allo stampaggio. Seguite il nostro pasticciere e stupirete tutti con le vostre creazioni. 1, 4, 10, 19 aprile (ore 9.30-12.30), 5 aprile (ore 15-18), 4, 12, 16 aprile (ore 19-22).

DOLCI DI PASQUA
Un viaggio in Italia alla scoperta delle specialità dedicate alle feste di primavera: la pastiera napoletana, la fugassa veneta, le nepitelle calabresi e la scarcella pugliese. 1, 8, 18 aprile (ore 19-22), 3, 12 aprile (ore 9.30-12.30), 4 aprile (ore 15-18).

FOTO AG. 123RF, ARCH. LCI

FATTO IN CASA

COCCO BELLO

Come appena scartato dal sacchetto con le palme e l'oceano, ecco la nostra versione dello snack tropicale venduto in tutto il mondo

La ricetta

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 2 ore e 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 14 PEZZI

200 g farina di cocco
200 g cioccolato al latte
150 g cioccolato fondente
100 g panna fresca
70 g zucchero
50 g burro – vaniglia – sale

Scaldate in una casseruola la panna con lo zucchero, il burro, i semi di 1 baccello di vaniglia e un pizzico di sale. Quando il burro si sarà fuso, togliete dal fuoco e incorporate la farina di cocco.
Modellate il composto ottenuto in un panetto alto circa 1,5 cm e fatelo raffreddare completamente in frigorifero, coperto, per almeno 2 ore.
Tagliate il panetto in 14 barrette e modellatele con le mani arrotondandole alle estremità.
Spezzettate il cioccolato fondente e quello al latte e scioglieteli insieme in una ciotola a bagnomaria. Quando la massa si sarà quasi completamente fusa e rimarranno pochi pezzetti di cioccolato, spostatevi dal fuoco e continuate a mescolare fino a fusione completa: il cioccolato avrà raggiunto una temperatura di circa 40 °C.
Appoggiate una barretta alla volta sui rebbi di una forchetta e immergetela nel cioccolato. Sgocciolate, ponete su un vassoio coperto con carta da forno e lasciate asciugare. Decoratele colando un filo di cioccolato in piccole onde.

CONSERVATELO COSÌ

Se non le mangiate subito, riponete le barrette in una scatola chiusa e mettetela in frigorifero. In questo modo eviterete che il cioccolato si sciolga e proteggerete i dolcetti da eventuali odori «indesiderati». Durano circa una settimana.

TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

L'ABC DELLA PASTICCERIA

LA PASTA FROLLA

Lavoratela sempre con le mani ben fredde e fatela riposare a lungo: seguendo i consigli di **Simona Galimberti** la gusterete al massimo della friabilità e della fragranza

DOSI E CONSIGLI

Per una crostata (ø 24 cm) o per circa 20 biscotti (ø 6 cm) servono 250 g di farina, 150 g di burro, 100 g di zucchero e 2 tuorli. Lavorate il burro con le mani molto fredde, perché il calore ne altera consistenza e sapore. La frolla ha bisogno di almeno 1 ora di riposo in frigo, ma per fare amalgamare gli ingredienti al meglio, preparatela il giorno prima e lasciatela riposare per 1 notte.

1

2

3

4

1. Disponete la farina a semicerchio sul piano di lavoro; versate lo zucchero all'interno e, con le mani ben fredde, intridetelo di burro, freddo di frigorifero e tagliato a cubetti. **2.** Unite anche i tuorli e la farina, poca alla volta. **3-4.** Lavorate l'impasto finché non sarà liscio e omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola alimentare e ponetelo a riposare in frigorifero.

5

6

7

8

5. Ammorbidite la pasta prima di stenderla. **6.** Stendete la pasta tra 2 fogli di carta da forno, così eviterete di usare altra farina. Per stenderla a uno spessore uniforme fate scorrere il matterello su 2 cucchiai di legno. **7.** Per fare i biscotti stendete l'impasto a 1 cm di spessore; riducete lo spessore per crostate e tartellette. **8.** Infornate i biscotti a 180 °C per 10-12 minuti.

RICETTA **S. GALIMBERTI**, TESTI **V. VERCELLI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ

BUONGIORNO!

Vi attirano i pancake a colazione? Preparateli in versione salata e mediterranea (da provare anche a merenda e con l'aperitivo)

NELLA LISTA DELLA SPESA

Una confezione di **preparato per waffle e pancake** di Baule Volante: a base di farine biologiche, senza glutine e di immediato utilizzo.

+

Una scatola di **fave** di Bonduelle: grazie alla cottura a vapore conservano una consistenza compatta.

+

Solo un **uovo fresco**, rigorosamente biologico, per completare l'impasto dei pancake.

LA RICETTA

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana senza glutine
PER 4 PERSONE

1

IMPASTARE
Mescolate il **preparato per pancake** con 1 **uovo** e 250 g di **latte**. Usando il coltello, sminuzzate grossolanamente 80 g di **fave** e incorporatele al composto.

2

CUOCERE
Versate 2 cucchiai di composto per ogni pancake in una padella con un filo di **olio**. Dopo 1 minuto voltate e cuocete per un altro minuto. Otterrete 15-16 pancake di circa 10 cm di diametro.

3

FARCIRE
Potete servire i pancake come accompagnamento al posto del pane oppure farcirli a piacere con ricotta fresca, formaggi cremosi, salame, prosciutto crudo e altri salumi.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

Come tutti, anche noi facciamo la spesa.
Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero

1. Va bene per tutti gli usi la farina 00 di **Molino Rossetto**. Noi ci abbiamo preparato pasta fresca e dolci da forno.

2. Affinato in botti di rovere, l'aceto balsamico di Modena **Ponti** è buono sia per condire sia per cucinare.

3. I piselli medi di **Bonduelle** sono cotti al vapore, quindi restano succosi, saporiti, consistenti e non serve scolarli.

4. Buona nei frullati o in ricette di carne bianca, la bevanda di mandorla di **Pam Panorama** è biologica e nutriente.

5. Burrata **Sabelli**: artigianale, con un cuore cremoso di mozzarella e panna fresca.

6. Grazie al contenuto di fibre e proteine, la farina di cocco di **Baule Volante** è un'alternativa per preparare biscotti e dolci soffici.

7. Italiano, pregiato e con un aroma gentile. Il prosciutto di **San Daniele Dop** si riconosce dal marchio sulla cotenna.

8. Il **Parmigiano Reggiano Dop** concentra le sostanze nutritive del latte con cui è fatto: minerali, vitamine, grassi.

9. Croccante e friabile, la sfoglia senza glutine di **Buitoni** è facile da usare come base per torte dolci e salate.

10. Latte italiano e bottiglia realizzata con il 50% di plastica riciclata: è Puroblu parzialmente scremato di **Parmalat**.

11. Zucchero vanigliato di **Iper La grande i**: per dare ai dessert un tocco di profumo alla vaniglia.

12. Con panna di centrifuga italiana, il burro di **Beppino Occelli** è buono anche da spalmare crudo sul pane.

13. Per chi è attento alla linea, lo yogurt magro Equilibrio di **Esselunga** non ha grassi ed è senza dolcificanti.

14. Solo grano duro pugliese negli spaghetti alla chitarra Dedicato di **Granoro**. Proteici e di consistenza tenace.

15. Preparata con pomodori biologici italiani, la passata di **Alce Nero** è dolce e delicata.

TESTI **AMBRA GIOVANOLI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

AROMA UNICO

È nato nel Medioevo, e non è mai passato di moda. Il maraschino è uno dei liquori più apprezzati da mixologist e pasticcieri di tutto il mondo. Con il suo inconfondibile profumo di ciliegia, il colore trasparente e un'alcolicità lieve dà carattere a cocktail e dessert, mescolandosi con eleganza con le bevande e gli ingredienti più vari. Pellegrino Artusi lo usava per insaporire soufflé alle castagne e piccoli dolcetti di mandorle. Perfino Ernest Hemingway, nella Cuba degli anni Trenta, lo apprezzava miscelato con rum e succo di agrumi nel suo drink preferito, l'Hemingway Special. Ma è ottimo anche liscio, con ghiaccio oppure nel caffè.

DOLCE ALLO YOGURT, COCCO E MARASCHE

Ingredienti per 4 persone
***200 g** farina – **200 g** yogurt*
***150 g** zucchero*
***130 g** Marasche al frutto Luxardo*
***125 g** burro – **65 g** fecola*
***50 g** cocco grattugiato*
***30 g** Maraschino Luxardo*
***8 g** lievito in polvere per dolci*
***2** uova – limone – sale*

Imburrate e infarinate uno stampo semicilindrico scannellato, detto «amor polenta», o uno stampo da plum cake (28x12 cm, h 6 cm). **Amalgamate** il burro morbido con lo zucchero e un pizzico di sale. **Sbattete** le uova, stemperatele con il maraschino e mescolatele con il burro morbido. **Miscelate** la farina con il lievito e la fecola, incorporateli al composto di uova e burro, quindi aggiungete lo yogurt, il cocco grattugiato, la scorza grattugiata di un limone e le marasche sgocciolate, tagliate a metà. **Versate** il composto nello stampo e infornate a 200 °C; dopo 15 minuti praticate un'incisione per il lungo, abbassate a 180 °C e cuocete ancora per 50 minuti. Sfornate il dolce, lasciatelo intiepidire, infine sformatelo e decoratelo con altre marasche sgocciolate.

Il **Maraschino Luxardo** è ottenuto dalla distillazione della marasca, una varietà di ciliegia scura e acidula, coltivata in azienda; si usa da sempre per bagnare e arricchire il sapore di plum cake, torte soffici e zuccotti. Le stesse ciliegie, candite e immerse nel loro sciroppo, diventano **Marasche al frutto**, squisite negli impasti, su creme e gelati, originali nei cocktail.

Indirizzi

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: lacucinaitaliana.it

1882 Ltd 1882ltd.com
Alce Nero alcenero.com
Amazon amazon.it
Baule Volante baulevolante.it
Beppino Occelli occelli.it
Berkel theberkelworld.com
Berlucchi berlucchi.it
Birrificio Angelo Poretti birrificioangeloporetti.it
Bonduelle bonduelle.it
Buitoni buitoni.it
Caffè Vergnano caffevergnano.com
Candy candy.it
Cantine Pellegrino 1880 carlopellegrino.it
Cavit cavit.it
Ceramiche Nicola Fasano fasanocnf.it
Chanel chanel.com
Chopard chopard.it
Ciù Ciù ciuciuvini.it
Colomba Leddi colombaleddi.it
Compagnia dei Caraibi compagnia deicaraibi.com
Cova Montenapoleone 1817 pasticceriacova.com
Easy Life easylife.boutique
Eataly eataly.net/it
Ernst Knam eknam.com
Esselunga esselunga.it
Faber faberspa.com
Ferrari F.lli Lunelli ferraritrento.com
Ferrero ferrero.it
Friultrota friultrota.com
Gervasoni gervasoni1882.it
Ghidini 1961 ghidini1961.com
Giovanni Cova & C. giovannicovaec.it
Granoro granoro.it
Ikea ikea.com
Il Viaggiator Goloso ilviaggiatorgoloso.it
Iper La grande i iper.it
Jonathan Adler in vendita da rinascente.it
Kartell kartell.com
KitchenAid kitchenaid.it
La Porcellana Bianca laporcellanabianca.it
Laboratorio Pesaro laboratoriopesaro.com
Les Ottomans Home Design les-ottomans.com
Lo Studio lostudioarredi.com
Luigi Zàini zainispa.it
Maisons du Monde maisonsdumonde.com
Mandarin Oriental Milan mandarinoriental.it
Marchesi 1824 pasticceriamarchesi.com
Masi masi.it
Microplane microplaneintl.com/it
Molino Rossetto molinorossetto.com
Non Sans Raison nonsansraison.com
Pam Panorama pampanorama.it
Parmalat parmalat.it
Parmigiano Reggiano Dop parmigiano-reggiano.it
Pasqua Vigneti e Cantine S.p.a pasqua.it
Pesce Fresco artpescefresco.com
Ponti ponti.com
Raw Milano rawmilano.it
Rinascente rinascente.it
Rosenthal rosenthal.it
Sabelli sabelli.it
Sambonet sambonet.it
San Daniele Dop prosciuttosandaniele.it
Sanpellegrino sanpellegrino.com
Sant'Anna santanna.it
Santa Margherita santamargherita.com
Seletti seletti.it
Sella & Mosca sellaemosca.com
Sephora sephora.it
Silva silvatessuti.it
Smeg smeg.it
TAC Workwear tacworkwear.it
Tasca d'Almerita tascadalmerita.it
Tescoma tescomaonline.com
Tognana shop.tognana.com
Tommasi Wine tommasiwine.it
Torre Rosazza torrerosazza.com
Veuve Clicquot veuveclicquot.com
Villa d'Este Home Tivoli villadestehometivoli.it
Virginia Casa virginiacasa.it
Weber weber.com
WMF wmf.com
Yoox yoox.com
Zafferano Italia zafferanoitalia.com
Zara Home zarahome.com

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**. Fax n° 02 86 88 28 69

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **www.abbonatiqui.it/abroad/**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 92 96 10 10 - fax +39 02 86 88 28 69 - e-mail: abbonati@condenast.it.
Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	11	€ 58,00	€ 74,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
VANITY FAIR	49	€ 175,00	€ 241,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA

Condé Nast International

Chairman and Chief Executive: Jonathan Newhouse
President: Wolfgang Blau

The Condé Nast International Group of Brands includes:

UK
Vogue, House & Garden, Brides, Tatler, The World of Interiors, GQ, Vanity Fair, Condé Nast Traveller, Glamour, Condé Nast Johansens, GQ Style, Love, Wired, Condé Nast College of Fashion & Design, Ars Technica

France
Vogue, Vogue Hommes, AD, Glamour, Vogue Collections, GQ, AD Collector, Vanity Fair

Italy
Vogue, Glamour, AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vanity Fair, Wired, La Cucina Italiana, Lisa

Germany
Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Wired

Spain
Vogue, GQ, Vogue Novias, Vogue Niños, Condé Nast Traveler, Vogue Colecciones, Vogue Belleza, Glamour, AD, Vanity Fair

Japan
Vogue, GQ, Vogue Girl, Wired, Vogue Wedding

Taiwan
Vogue, GQ, Interculture

Mexico and Latin America
Vogue Mexico and Latin America, Glamour Mexico, AD Mexico, GQ Mexico and Latin America

India
Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, AD

Published under Joint Venture:
Brazil: Vogue, Casa Vogue, GQ, Glamour
Russia: Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Tatler, Glamour Style Book

Published under License or Copyright Cooperation:
Australia: Vogue, Vogue Living, GQ
Bulgaria: Glamour
China: Vogue, AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Condé Nast Center of Fashion & Design, Vogue Me, Vogue Film
Czech Republic and Slovakia: Vogue, La Cucina Italiana
Germany: GQ Bar Berlin
Hungary: Glamour
Iceland: Glamour
Korea: Vogue, GQ, Allure, W
Middle East: Vogue, Condé Nast Traveller, AD, GQ, Vogue Café Riyadh
Poland: Vogue, Glamour
Portugal: Vogue, GQ, Vogue Café Porto
Romania: Glamour
Russia: Vogue Café Moscow, Tatler Club Moscow
South Africa: House & Garden, GQ, Glamour, House & Garden Gourmet, GQ Style, Glamour Hair
The Netherlands: Vogue, Glamour, Vogue The Book, Vogue Man, Vogue Living
Thailand: Vogue, GQ
Turkey: Vogue, GQ
Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

Condé Nast USA

President and Chief Executive Officer: Robert A. Sauerberg, Jr.
Artistic Director: Anna Wintour

Vogue, Vanity Fair, Glamour, Brides, Self, GQ, GQ Style, The New Yorker, Condé Nast Traveler, Allure, AD, Bon Appétit, Epicurious, Wired, W, Golf Digest, Teen Vogue, Ars Technica, Pitchfork, Backchannel, Them

L'INDICE DI CUCINA

Inquadrate il QR code con il vostro smartphone e guardate I VIDEO DELLE RICETTE

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti
√ Vegetariana √ Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+1 h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

LE MISURE a portata di mano

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

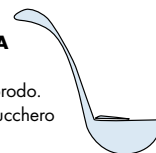
BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO EQUIVALE A: **60 g di acqua**, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA EQUIVALE A: **80 g di acqua**, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO EQUIVALE A: **4 g di acqua**, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO EQUIVALE A: **200 g di acqua**, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

TAZZA DA TÈ COLMA EQUIVALE A: **240 g di acqua**, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO EQUIVALE A: **12 g di acqua**, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO EQUIVALE A: **120 g di acqua**, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO EQUIVALE A: 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

PUGNETTO EQUIVALE A: 30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

menu

Cinque proposte da copiare con le nostre ricette di aprile

OGGI, OSPITI GOLOSI

Come conquistare con i classici

Trittico di carciofi pag. 69
Lasagne con ragù di salsiccia e crema ai cipollotti pag. 64
Torta di cioccolato pag. 77

VOGLIA DI MARE

Scampi, bottarga e dentice in tre piatti d'effetto

Scampi impanati, finocchi all'anice e patate al lime pag. 58
Spaghettoni alla bottarga e zucchine fritte pag. 52
Dentice su salsa di carote con crescione pag. 66

INVITO DI PRIMAVERA

Una cenetta delicata con i sapori di stagione

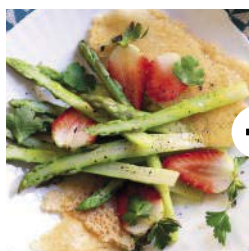
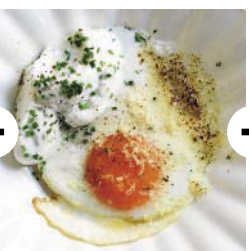
Uovo affogato con zuppetta verde pag. 34
Bottoni rigati ripieni di pollo pag. 62
Insalata di puntarelle pag. 70
Mousse al dulce de leche con noci croccanti pag. 77

PRANZO DI PASQUA

Ricette tradizionali e un dolce spettacolare

Torta pasqualina della Liguria pag. 96
Cosciotto di agnello con finocchi gratinati e zucchine novelle pag. 72
Mattonella di meringa con curd di fragole pag. 78

BRUNCH VEGETARIANO

Domenica: per chi ama dormire fino a tardi

Asparagi, fragole e cialda di parmigiano pag. 70
Uovo al tegamino con salsa al formaggio pag. 32
Focaccine al profumo di arancia pag. 78